Oecon.
1859
m-1

econ.
859u 1
Weilhuber

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

<36636044710015
<36636044710015
Bayer. Staatsbibliothek

R

Universal-Kochbuch

Teutsches Universal-Kochbuch,

oder

Inbegriff aller Kochkunstvortheile,

um gut, wohlfeil und wohlschmeckend zu kochen.

Mit Berücksichtigung und Anwendung der französischen, englischen und italienischen Küchen-Vorschriften.

Zum leichtern Gebrauch als Wörterbuch verfaßt

von

Franz Anton Weilhuber,

Herrschaftl. Mundkoche in Wien.

Erster Theil.

Pappenheim. 1822.

Gedruckt und verlegt von J. G. J. Seybold.

und

in Commission bey J. M. Beyer in Eichstett.

203. B.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Einleitung.

Ueber das Kochen.

Unter den Verrichtungen, die im Hauswesen täglich vorfallen, ist das Kochen das erste und das allgemeinste, ohne welches auch die Haushaltung des Bettlers nicht seyn kann. — Nicht sowohl, als es wirklich eine Kunst ist, die Speisen nach der Lüsternheit verwöhnter Mäuler zuzurichten, sondern weil es überhaupt eine Wissenschaft ist, alle eßbare Dinge und Sachen, auf eine der menschlichen Gesundheit zuträgliche, zugleich dem Geschmacke nicht unangenehme Art, durch in der Natur begründete Auflösungen und schickliche Zusammensetzungen, zuzubereiten. Eine Haupteigenschaft dieser Kunst, der Kochkunst nämlich, muß seyn, nicht allein alle und jede Kräfte der eßbaren Dinge und Sachen zu erhalten und zweckmäßig zu verwenden, sondern auch zu zeigen, wie man dazu auf die kürzeste, bequemste und wohlfeilste Art gelangen kann.

Das Kochen ist nichts anders, als eine Scheidekünstler-Arbeit, so wie viele andere, die an Ungelehrte gekommen und zu Handwerken geworden sind. Der Koch oder die Köchin thun mit den Zuthaten der Speisen nichts anders, als der Apotheker mit Hülfe der Chemie oder Scheidekunst; dieser bereitet seine Arzeneyen aus den mancherley Materialwaaren durch chemische Kunstgriffe mancherley Art. So auch der Koch und die Köchin bereiten durch eben dergleichen Kunst- oder technische Vorrichtungen, aus den Naturproducten eine Menge Speisen. Blos das Materiale und die Absicht gehen von einander ab.

Da das Feuer das vornehmste Hülfsmittel ist, wodurch unsere Speisen bearbeitet und zubereitet werden, so sollte von Rechtswegen hier eine Betrachtung über die Unterhaltung desselben, insonderheit wie es mit den wenigsten Kosten zu unterhalten sey, voran gehen. Allein da bereits in vielen Haushaltungen schon dafür gesorgt ist, daß man in den Küchen sich mehr als sonst der Holzersparniß befleisiget und solche Einrichtungen getroffen hat, die dies wirklich bewirken; hier auch der Raum zu beschränkt ist, von dieser Sache eine weitläuftige Abhandlung zu geben: so verweise ich diejenigen, welche diese nothwendigen und nützlichen Einrichtungen noch nicht haben, auf die bekannte Krünizische Encyclopädie 42igsten Band, wo sie unter dem Artikel Kochen vollkommene Be-

lehrung und Anweisung finden. Die zur Ersparung der Feuerung erfundenen Koch- und Bratöfen, holzersparende und bequeme Kochheerde und andere Küchenvorrichtungen findet man in dem eben genannten vortrefflichen Werke beschrieben und durch Kupferstiche erläutert. Meherere ökonomische Kochöfen findet man auch in des Herrn Profess. Halle natürlichen Magie im 3ten Bande beschrieben und ebenfalls durch Risse und Kupfer erläutert. Uebrigens muß noch bemerkt werden: daß zum Kochen gesundes, wo man es haben kann hartes, und überhaupt recht trocknes und dürres Holz erforderlich ist. Man erspart nicht allein dabey, sondern man hat auch den Vortheil und das Angenehme, daß die Speisen schneller fertig, wohlschmeckender und nicht rauchig werden. Bey den Kohlen, die man in der Küche braucht, ist dies der nämliche Fall, sie müssen trocken, gut gebrannt und fest seyn. Sind sie ein wenig von Luft und Feuchtigkeit, doch ohne naß zu seyn, durchdrungen, so verlodern sie nicht so schnell und hitzen nicht allzu heftig.

Die Kochgefäße, Kochgeräthe, Kochgeschirre, Kochhäfen oder Töpfe, hat man von Kupfer, Messing, Eisen und Thon. Die letztern oder irdenen, wenn sie gut und mit einer unschädlichen Glasur versehen sind, worauf für die Erhaltung der Ge-

sundheit sehr zu sehen ist, werden für die besten geachtet. Nach diesen folgen die eisernen, besonders die sogenannten Gesundheits-Küchengeschirre; endlich die messingen und kupfernen. Messing und Kupfer muß besonders rein gehalten werden, hauptsächlich in dem Fall, wenn es nicht mit reinem Bergzinn verzinnt ist. — Irdene Geschirre, wenn sie mit Glasfritte und Salz verglasirt sind, taugen zu süßen und sauren Speisen gleich gut und sind für die Gesundheit und den guten, reinen Geschmack, den sie den Speisen lassen, die besten, auch die wohlfeilsten, weil man durch Einflechten mit Drath ihre Dauer erhöhen und sie daneben aussen durch einen Ueberzug von Thon oder Laim, den man den Geschirren dünne auflegt, oder sie aussen damit überstreicht, und wenn der Ueberzog trocken ist, solchen mit Leinöl benetzt, vor der zu nachtheiligen Wirkung des Feuers schützen kann. Die eisernen Geschirre, besonders die aus Gußeisen, die weniger rosten, folgen, rücksichtlich auf Gesundheit, den irdenen nach, nur wenn man auch saure Sachen darin kochen will, so müßen die eisernen Gefäße innen fein verzinnt seyn, damit sie die Speisen nicht schwarz färben, was inzwischen nicht ungesund wäre, nur aber nicht einladend aussieht. Zinnerne Geschirre taugen gut zur Bereitung von Zuckerspeisen und Getränken, nur müßen sie aus ganz reinem Zinne seyn, das nicht den geringsten Zusatz von Bley haben darf, weil letzteres über-

aus schädlich und der Gesundheit höchst nachtheilig ist.

Kochen, heißt im allgemeinen Verstande die Speisen auf eine solche Art zuzubereiten, daß sie wohlschmeckend und gesund sind. Hierunter ist aber das Kochen im besondern Verstande, und aber auch das Braten und das Backen, zugleich begriffen. Im besondern Verstande ist das Kochen die Zubereitung oder Zurichtung auf dem nassen, so wie das Braten und Backen auf dem trockenem Wege. Das Verfahren auf dem nassen Wege, es sey nun mit Wasser, Bier, Essig, Wein, oder einer andern Flüßigkeit, hat wieder seine verschiedenen Grade, denn es werden da die Speisen entweder gebrühet, oder gesotten, oder gekocht.

Brühen heißt, wenn Fleisch oder Gemüße blos mit heißem Wasser, Brühen oder andern Flüßigkeiten übergossen werden, oder auch darin sehr wenig sieden, um sie entweder von einem zu starken Geruche und Geschmacke zu befreyen oder diese zu mildern; imgleichen auch Fleisch und andere Sachen zu reinigen und zur Behandlung tüchtiger zu machen. In der kauderwelschen französisch-teutschen Kochkunstsprache nennt man dieses Verfahren blanschiren.

Sieden heißt, wenn solche Dinge nur so lange in dem Wasser, oder in der Brühe, ge-

gelassen werden, bis diese ins volle Aufwallen gekommen sind.

Kochen, im allereigentlichsten Verstande ist, wenn das Sieden einige Zeit anhalten muß und die Speise eine Zeitlang in der aufwallenden Flüssigkeit erhalten wird.

Mit allen diesen Behandlungen der Speisen auf dem nassen Wege sucht man nichts anders zu bezwecken: als eine harte Speise, von welcher Art sie immer ist, zu erweichen, aufzuschließen, oder zu zersetzen, daß sie wohl genossen und verdauet werden kann, auch zuweilen dadurch dem Wohlgeschmacke und der Lieblichkeit der Speisen aufzuhelfen. Durch Aufmerksamkeit, Erfahrung und Uebung gelangt man zur Kenntniß, wenn, wie, wo und wie weit diese Grade des Kochens auf die verschiedenen Speisen anzuwenden sind. Man macht z. B. die Erfahrung: daß die flüchtigen Salze und Oele schon durch einen sehr geringen Grad des Kochens aufgelöset und bey anhaltendem Sieden nach und nach davon geführt werden. Daher, wenn uns daran gelegen ist und unser Geschmack es verträgt, daß diese flüchtigen Salz- und Oeltheile beysammen bleiben und erhalten werden sollen, so hat man den gelindesten Grad des Kochens anzuwenden. Man muß daher wohlriechende Kräuter, Wurzeln, gewürzhafte

Sachen, geistige Flüßigkeiten, und andere Kochgegenstände mehr, die schon durch ihren Geruch und Geschmack das in sich habende flüchtige Salz und Oel verrathen, mit Vorsicht sieden oder kochen; besonders immer verdeckt halten, und Gegenstände, davon der eine mehr des Siedens als der andere bedarf, nicht zugleich in den Topf, Pfanne oder Kasserole thun, sondern immer den sprödesten Theil voraus, den geschlachteren nach und den weichsten am spätesten zum Sude geben.

Es giebt aber auch Speisegegenstände, die von flüchtigen Salzen und Oelen nur wenig haben, und oft gerade das Gegentheil von denen, so eben erwähnten sind. Man hat also nöthig, diese zu erweichen, aufzulösen und von ihren unschmackhaften Theilen abzusondern. Hier kommt es auf die gute Beschaffenheit des Auflösungsmittels an; das ist hier ein Nasses, und gemeiniglich Wasser. Allein auch hier zeigt sich eine große Verschiedenheit desselben.

Harte Wasser lösen um so viel weniger auf, je mehr sie hart sind, d. i. die mehr oder weniger mineralische Säure, die eine Kalkerde aufgelößt hat, in höherem oder minderem Grade besitzen. Weiche Wasser besitzen diese Säure nicht, sie sind daher die tauglichsten zum Kochen. Die harten Wasser erfordern mehr Holz und Zeit, wenn etwas darinnen mürb und

weich gekocht werden soll; blos zum Sieden der Fische und Krebse sind sie tauglicher, als die weichen Wasser, auch bleiben die Farben der Kräuter, die man im harten Wasser kocht, viel schöner, als im weichen. Hülsenfrüchte, als: Bohnen, Erbsen, Linsen, Hirse, Gerstengraupe und Reis kochen im harten Wasser nur schlecht; hat man daher kein weiches Wasser, so muß man das harte verbessern, was leicht geschehen kann, wenn man nämlich eine kleine Portion Potasche im kalten Wasser auflößt und diese Auflösung in eine dieser angemessenen Menge harten Wassers tröpfelt. Das harte Wasser wird anfänglich davon milchigt werden, sich aber nach einiger Zeit wieder aufklären und einen zarten Kalk zu Boden setzen, von dem man das Helle sonach abgießt. Ist durch das erstmalige Verfahren das Wasser zu hart geblieben, so wiederholt man das Eintröpfeln der Potasche noch einmal und man wird seine Absicht unfehlbar erreichen.

Es ist aber nicht die Erweichung der Speisen allein, die durch das Kochen zu erhalten gesucht wird, sondern eine gewisse Umsetzung und Veränderung in Verbindung der Theile, was man die Mischung nennen kann, muß auch dabey erhalten werden; d. i. die rohen Speisegegenstände, die uns der Fleischer oder Metzger, das Thierreich überhaupt, die Gärtnerey und der Feldbau zur Küche liefern, müs-

ßen noch durch das Kochen von dem uns an manchen dieser Gegenstände, z. B. dem rohen Fleische u. s. w., unangenehmen Geruche und Geschmacke befreyet werden, ob sie gleich sonst schon im rohen Zustande weich und genießbar wären. Durch die Bearbeitung mit dem Feuer geschieht es, daß alles besser und zum Genuße angenehmer durcheinander kommt; denn die künstliche Wärme des Kochens ist von einer größern Stärke, als die natürliche war, die Zersetzung und Auflösung der rohhaften Theile und deren Mischung, geschieht also für den Zweck des Genußes hier künstlich besser, als es im natürlichen Stande möglich war. Weil indessen die Mischungen der natürlichen Gegenstände zum Kochen nirgends besser, als in verschlossenen Gefäßen zu bewerkstelligen ist, wo alle Säfte sich einander gleichsam begegnen und die eingeengte Luft selbst in das Innerste der Theile zu dringen gezwungen wird, so ist in dieser Absicht nichts angelegener zu empfehlen, als daß, so viel es sich nur immer thun läßt, in verschlossenen oder gut verdeckten Gefäßen gekocht werde. Wegen des sogenannten Ueberlaufens oder Ueberkochens, das bey verdeckten Kochgefäßen leichter als bey offenen geschieht, gebraucht man das einfache Mittel: man bestreicht das Kochgefäß oben, am inwendigen Rande, mit Fett, so steigt die kochende Flüßigkeit nicht weiter, als bis dahin.

Man hat zuweilen Sachen zu kochen, die sich leicht an das Gefäß anlegen oder anbrennen, wodurch die Speise einen widerlichen, brandigen Geschmack bekommt. Dieses ereignet sich bey allen Kochgegenständen und Kochzubereitungen, wo der wässerige oder nasse Theil der kleinste ist, oder es durch's Kochen wird. Dieses zu verhüten, thut man wohl, wenn man das Küchengefäß, worin eine Sache, die leicht anbrennt, befindlich ist, in ein größeres mit Wasser gefülltes stellt, z. B. einen kleinern Kochtopf in einen größern und den Raum zwischen beyden mit Wasser ausfüllt und so beyde in einander zum Feuer setzt. So wie das in den Zwischenräumen befindliche Wasser anfängt zu sieden, so erhitzt sich endlich der innere Topf ebenfalls, und die darinnen befindliche Speise wird fertig und ausgekocht, ohne im mindesten anzubrennen. Eyerspeisen, Hülsenfrüchte,* alle Gattungen Muse oder Breye, die sich nicht anlegen sollen, Latwergen und besonders eingedickte Fleischbrühen, Honig, Syrupe u. dgl. m. werden auf vorbeschriebene Art mit aller Sicherheit gekocht und zubereitet.

Das Kochen kann auf zweyerley Arten geschehen; entweder, man setzt das Fleisch mit kaltem Wasser an oder zu, oder man bringt es gleich in kochendes Wasser. Beyde Arten sind richtig, nur ihre Anwendung leidet Aus-

nahmen in Ansehung auf die Absicht, die man damit erreichen will. Wenn zähes, altes Fleisch, Stockfisch, oder strenge Wurzel-Gewächse, Hülsenfrüchte und dergl. erweicht oder deren Säfte ausgezogen werden sollen: so ist es besser, man setzt sie im kalten Wasser an oder zu, denn im heissen oder kochendem Wasser werden sie verharscht oder verhärtet, anstatt sich zu erweichen und aufzuschließen. Da hingegen, wenn man zur Absicht hat, daß Kochgegenstände sollen in ihrer Mischung verändert werden, um deren Geschmack zu verbessern; daß sie sollen etwas mehr hart und kräftig, als weich und saftlos werden: in dieser Absicht bedient man sich des An- oder Zusetzens im heißen oder kochendem Wasser, wie z. B. bey jungem Fleische und Geflügel, bey grünen Garten-Gewächsen u. s. w.

Es ist von Wichtigkeit zu fragen: zu welcher Zeit sollen Butter, Salz oder andere Gewürze an die kochenden Speisen gethan werden? Bekanntlich können wir ohne Butter oder andere Fettigkeiten, Salz oder andere Gewürze unsere Speisen nicht wohlschmeckend machen und beyde dienen noch weiter dazu, die Speisen im Kochen zu erweichen. Indessen versteht es sich von selbst, daß fettes Fleisch und andere an sich schon fette Kochgegenstände, der Butter oder des Schmal-

zes nicht bedürfen. Da wo Butter und Schmalz an die Speisen zu thun ist, muß es, besonders bey Rüben und andern Wurzelgewächsen, erst dann geschehen, wenn solche vorher einen Sud oder ein paar Wallauf, wie man auch zu sagen pflegt, gethan haben.

Was das Salz betrifft, so ist es aus der Chemie bekannt, daß dasselbe die Hitze des Wassers vermehrt und daß es zugleich die Oeltheile der Pflanzen- und thierischen Körper, das ist der Gemüße und des Fleisches, aufschließt und solchergestalt das Erweichen und Auflösen befördert; allein durch langes Kochen verliert auch das Salz seine beste Kraft und der angenehme Salzgeist verfliegt in die Luft. Da man nun gerne die Auflösung befördern und doch auch den guten Geschmack beybehalten mögte: so soll man das Salzen der Speisen zweymal vornehmen. Einmal thue man Salz an die Speisen, wenn man sie bey- oder zusetzt; und zum zweytenmale kurz vorher, ehe man sie anrichtet und auf den Tisch setzt. Je fetter das Fleisch ist, je mehr muß es gesalzen werden; Wildpret erfordert nur halb so viel Salz, als Fleisch von zahmen Thieren. Wenn man die schöne grüne Farbe der Gartengewächse jeder Art, auch beym Kochen erhalten will, soll man solche schon salzen, ehe man sie im kalten Wasser bey- oder zusetzt.

Gewürze nennen wir alle diejenigen Dinge, die durch ihr wohlriechendes Oel, oder durch ihre angenehm schmeckenden Salze, wenn sie mit den Speisen vermengt werden, denselben einen angenehmen Geruch oder Geschmack, oder beydes zugleich mittheilen. Die feinen Gewürze, als: Zimmt, Nelken, Muskatbluhte und Muskatennuß, Pfeffer und dergleichen besitzen viele flüchtige Theile, die schon durch einen geringen Grad der Wärme fortgejagt werden und dann nur blos den kraftlosen Körper zurücke lassen. Man muß diese daher ganz zuletzt und kurz vor dem Fertigwerden und Anrichten der Speisen an diese thun, oder solche nur aufstreuen, ehe man die Speise aufträgt. Wo man Gewürze nöthig hat, um sie mit den Speisen oder Confituren kochen zu lassen, muß es schlechterdings nur dann geschehen, wenn man die Kochgefäße wohl verschließen kann, damit die flüchtigen Kräfte der Gewürze zurücke gehalten werden. Salz, Pfeffer und auch Jugwer sind die vorzüglichsten und besten und nicht im Uebermaas gebraucht, die gesundesten Gewürze.

Zimmt ist ein sehr angenehmes und nicht sehr hitziges Gewürz, allein man kann es nur bey süßen und Milchspeisen, beym Backwerk, süßen Getränken und bey Bereitung des Zuckergebäcks und der Confituren anwenden. Zu

saueren Speisen eignet sich die Gewürznelke, die auch überhaupt bey eingemachten Sachen, die man in Wein oder in Essig einlegt, die vortrefflichsten und besten Dienste leistet, indem sie, diesen beygesetzt, das sogenannte Schimmeln oder Anlaufen verhindert; langer Pfeffer und Semen Amomi, oder das sogenannte Englische Gewürz, Piment und à la mode Gewürz genant, ist, mit dem Senfmehl, zu letztgenanntem Behufe, besonders bey Einmachung der grünen Gewächse, als: Gurken, Kürbis, Bohnen u. dgl. m. ebenfalls überaus dienlich.

Pfeffer und Nelke, nebst Ingwer, eignen sich für die grünen Gemüße, nur muß man nicht zu viel davon nehmen. Die Cordamome und die Muskatennuß, so wie die Macis- oder Muskatenblume und der gewöhnliche Pfeffer finden fast überall an den meisten Speisen Anwendung, nur muß man von der Cordamome, der Muskatennuß und der Muskatenblume immer nur sehr wenig nehmen, sonst erhält man statt einer angenehmen und gesunden Speise ein widrigschmeckendes, hitziges ungesundes Essen.

Statt der genannten, nicht sehr gesunden und hitzigen ausländischen Gewürze, Zimmt, Pfeffer und Ingwer ausgenommen, empfehle

ich die unter den Artikeln Kräuterpulver, Ragou- und Königspulver, Gewürz- und Kräuteressig vorgeschriebenen Gegenstände, die man sich selbst verfertigen, damit besser und angenehmer würzen und dabey namhaft ersparen kann.

Nun auch noch einige Worte vom Braten und Backen. Das Braten des Fleisches vom zahmen oder von wildem Vieh, vom Geflügel, Vögeln und dergl. ist ein bekanntes Verfahren in der Küche, wodurch das Fleisch durch Ausziehung der in demselben befindlichen Feuchtigkeit, nach den äussern Theilen und dem flüßig gemachten Fette, vermittelst der Hitze des Feuers, mürbe und saftig zubereitet wird. Von solcher Feuchtigkeit und dem Fette entsteht eine Rinde, die wenn das fleisige Begießen mit Butter dazu kommt, ein dergleichen Essen nicht nur schmackhafter, sondern auch wegen seiner schönen gelben oder braunen Farbe, ansehnlicher und gefälliger macht. Durch das Braten wird also die nahrhafte Brühe des Fleisches zwar ebenfalls, wie bey dem Kochen, aufgelößt, aber nicht so viel mit Wasser vermischt, sondern zwischen den Fäserchen des Fleisches zurücke gehalten. Ein guter Braten muß daher so saftig seyn, daß er von seiner eigenen, gut ausgebratenen Brühe, durchaus in Menge angefüllt ist, so, daß wenn man ihn

anschneidet, diese Brühe aus dem Schnitte quillt. Daher muß man einen Braten ehender zu wenig, als zu viel braten; er ist auch im erstern Fall gesünder und nahrhafter, als in dem letztern. Große Stücken Fleisch muß man mit Butter, ihrem eigenen Fett, das abtröpfelt, fetten Brühen und dergleichen fleißig bestreichen und begießen. Indessen kann ein großes und dickes Stück Fleisch nie gut gebraten werden, wenn man es in der Mitte nicht ein wenig roh läßt, ausserdem wird es aussen zu sehr ausgetrocknet; die innern rohen Theile dienen vortrefflich zu einem Ragou oder zum Fricassiren. (M. s. diese Artikel nach.)

Das Braten geschieht theils an Spiessen, welche man durch Menschenhände, oder durch die bekannten Gattungen Bratenwender oder Bräter umtreiben läßt; theils in dem Ofen, welches ein gemeiner Backofen oder auch ein eigens dazu gesetzter Bratofen (Bratröhre) seyn kann; theils auch in gewissen irdenen Töpfen und Pfannen, die mit eigens darauf passenden guten Stürzen und Deckeln versehen sind; endlich auch auf dem Roste. Unter allen sind die Spies- und Topfbraten die schmackhaftesten; die Rostbraten folgen diesen an Güte und die Ofen- oder Röhrenbraten sind die geringsten, denn sie gränzen zu nahe an das gekochte Fleisch.

Beym Braten hat die Köchin auf gleiches, nicht allzustarkes Feuer, auf fleißiges Begießen des Bratens und darauf zu sehen: daß der Braten im Anfange nur mit höchst wenig Brühe, ausser seiner eigenen, an oder auf das Feuer komme.

Wenn das zu bratende Fleisch jung und fett ist, so geht es auch mit dem braten desselben leicht her; ist es aber alt und zähe, so muß man durch Vortheile zu Hülfe kommen. Starkes Klopfen mit einem dazu hergerichteten Holze, Baitzen mit Essig, und vorheriges gelindes Dämpfen, ehe man das Fleisch an den Spies steckt, thun sehr viel zum Mürbemachen desselben. Am meisten richtet man aber aus, wenn man ein Stück Speck anzündet und diesen auf den am Spiese steckenden Braten abtriefen läßt; die heißen Specktropfen sind so durchdringend, daß sie das Fleisch sehr mürbe machen.

Der Zweck des gegenwärtigen Koch- und Küchenwirthschaft-Buchs ist: neu angehenden Hausmüttern und Köchinnen eine vollständige Anleitung zu geben, die Speisen so zu bereiten, daß solche nicht nur der Gesundheit zuträglich, sondern daß auch auf den Wohlgeschmack derselben die nöthige Rücksicht genommen werde. Es werden daher die vorstehenden

Belehrungen über das Kochen selbst, nicht allein, sondern auch die nachstehenden Anmerkungen, deren Befolgung jeder Hausmutter und Köchin eben so nöthig, als die Kunst zu Kochen selbst ist, hier wohl nicht am unrechten Orte stehen, und ich bitte, daß solche mögen fleißig gelesen und beobachtet werden.

Vor allen Dingen ist Reinlichkeit das erste und vornehmste Erforderniß in der Küche, und unerläßliche Pflicht der Köchin, dafür an ihrer Person selbst, als auch an allen Gegenständen in der Küche zu sorgen. Reinlichkeit ist die größte Zierde einer Köchin und empfiehlt sie über alles. — Die Vernachlässigung dieser Pflicht hat, neben dem, daß sie den Appetit an den aufgetragenen Speisen raubt, auch sonst schon vielen Schaden angerichtet, zumalen da, wo kupferne und messinge Geschirre gebraucht werden. Auf diese muß man ganz besonders aufmerksam seyn, sie stets rein halten und öfters nachsehen, daß kein Theil des Kupfers von der Verzinnung entblößt sey. Kupfer- und Messing-Geschirre müssen nach dem Spühlen oder Reinigen so lange abgewischt werden, bis sie ganz vollkommen trocken sind, damit sich von der zurückbleibenden Nässe ja kein Grünspan erzeugen kann.

Ein eben so nothwendiges Erforderniß ist die Ordnung. Alles in der Küche nöthige Werkzeug muß seine gewisse und bestimmte Stelle haben, damit es zum Gebrauche immer gleich bey der Hand ist; nach dem Gebrauche muß es gereinigt und wieder an seinen Platz gebracht werden. Viele Verdrüßlichkeiten und mancher Schade entstehen aus der Vernachläßsigung dieser Pflicht.

Eine Köchin muß nicht flatterhaft und auch nicht unachtsam seyn; Bedachtsamkeit in dem Kochgeschäfte hindert manches Versehen, das sowohl mit dem Feuer, als auch durch Unvorsichtigkeit bey Kräutern, Wurzeln und manch andern Speisegegenständen, begangen werden und Verdruß, ja selbst Unglück erzeugen kann.

Endlich ist die Ausübung der Sparsamkeit am meisten zu empfehlen. Niemalen werden vom Ueberfluße der Zuthaten, besonders der feinen und meistens theuern Gewürze, die Speisen schmackhaft; nur das vernünftige, rechte und sachgemäße Verhältniß der Zuthaten, giebt den Speisen immer einen angnehmen und sehr guten Geschmack. Man verderbt unendlich mehr durch zu Viel, als durch zu Wenig, indem man bey dem zu Wenig im Nothfalle noch zusetzen kann.

Ich gehe nun, immer mit Zurückweisung auf die vorstehende nothwendige Erklärung des Kochens, Bratens und Backens ꝛc., die ich meinen lieben Abnehmern und Abnehmerinnen dieses meines allgemeinen Kochbuchs angelegentlichst empfehle, zu dem Vorberichte meines Kochbuchs und dann zu den Speisevorschriften selbst über, empfehle mich und mein Buch dabey auf das Angelegentlichste.

Weilhuber.

Vorbericht.

Obgleich die Zahl der vorhandenen teutschen und aus dem Französischen und Englischen übersetzten Kochbücher bereits Legion ist; so schreckt mich dies doch keineswegs ab, diese Zahl noch mit einem neuen Produkte dieser Art zu vermehren. Meine Beweggründe sind die folgenden:

a) Bey weitem der meiste Theil der vorhandenen Kochbücher strotzen von Provincialismen und trivialen Ausdrücken, ohne Erklärung; daß sie höchstens nur da brauchbar und verständlich sind, wo sie ihr Daseyn erhielten.

b) Meist durchaus sind in vorhandenen Kochvorschriften die Zuthaten zu den Speisen von so kostbarer und hochgiltiger Auswahl, auch so überflüssig vorgeschrieben, daß, um solche für beständig anzuschaffen, die Küchenkasse eines Fürsten erforderlich wäre. Um

alle die vorgeschrifteten feinen Gewürze anzuschaffen, müßte man Nabob von Indien, oder der Besitzer einer Gewürzinsel seyn. Mit dem Gebrauche von Muskatblümen, Muskatnüssen, Nelken, Cordamomen, Zimmet u. s. w. wird gehaust, als wenn es Tannzapfen wären; die Eyer schockweise und der Zucker dem Sande gleich geachtet; kurz, alles in ungeregelter Menge, im Pausch und Bogen angegeben. Ob die Köchin auf diese Weise die Speisen an die Gewürze, statt die leztern an diese thut, davon ist gar keine Frage.

c) Nur selten geben einige Kochbücher, hie und da, in einer Kochvorschrift die richtige Erforderniße der Zuthaten an und sagen, für wie viele Personen eigentlich die angegebene Speise bestimmt ist. Die Kochschülerinnen, die sich demnach an die Menge der Vorschrift hält, kocht entweder zu viel, oder zu wenig, denn man machte sie nicht aufmerksam.

d) Die Maase in nassen und trockenen Gegenständen sind, so wie deren Benennungen, blos örtlich oder provinziell angegeben, ohne nur im Mindesten den Vergleich mit den Maasen auswärtiger Orte und Provinzen zu bezeichnen; was doch immer nothwendig ist, um das gleiche und erforderliche Verhältniß herzustellen.

e) Der ohne Noth eingepfuschte Unsinn fremder Worte mit teutschen Endigungen, als blanschiren, legiren, mitoniren, paßiren uud dergl. ausländ. Schnickschnack mehr, steht auf allen Blättern von manchem Kochbuche, ohne dabey der neu angehenden Köchin ein Wort zur Erklärung zu sagen: was denn diese fremden, verketzernden Ausdrücke heißen und bedeuten sollen. Daß, z. B. Boullion eine dünne, natürliche, und Soose eine künstliche, verdickte Brühe ist, dies und so manch anderes Küchen-Kunst-Wort, findet man nur selten erklärt.

f) Die Küchenvorschriften sind in den allermeisten Kochbüchern, ohne Auswahl durcheinander geworfen und fangen gewöhnlich mit den Suppen an, ohne vorher nur ein Wort zu sagen, wie man das Fleisch oder die andern Gegenstände, woraus die Suppe gezogen wird, kochen, behandeln und vorbereiten soll.

Dieses angeführte und noch viel mehr unberührt gelassene Fehler- und Mangelhafte so mancher Kochbücher, hat mich bestimmt, meine auf mehrjährige Erfahrung und Ausübung gestützte Ansichten von der Sache, durch ein neues und auf Grundsätze berechnetes Kochbuch, nach der Buchstaben-Ordnung, teutsch herauszugeben. Ich werde alle Mühe anwenden, die Fehler und Mängel, die ich in andern Kochbüchern fand, wo möglich zu ver-

meiden und zu verbessern, auch durch mein Kochbuch Gelegenheit geben, vorzüglich andere Kochbücher zu berichtigen.

Meine mit vielen Herrschaften gemachten vielfältigen Reisen durch die mehresten Staaten Europens, haben mir auch Gelegenheit gegeben die Vortheile der Ausländer in der Kochkunst kennen zu lernen, zu benutzen und durch sorgfältiges Prüfen das Mangelhafte zu ersetzen. Mein mehrjähriger Aufenthalt in Wien, wo man bekanntlich vortrefflich, gut und gesund kocht, setzte mich gleichfalls in den Stand, zu vergleichen und zu wählen: wie man kochen soll, und nicht, wie meist allgemein hingeschrieben wird: wie man kocht.

Die allgemeine Einleitung in die Kunst zu kochen, findet man unter dem Artikel Kochen. Das allgemeine Titelblatt zu diesem meinem Kochbuche wird bey dem letzten Hefte mitgeliefert. Am Schluße des Buchs werde ich auch noch mancherley nützliche Belehrungen anzeigen und mit abdrucken lassen.

Ich empfehle demnach meine Vorschriften zu geneigter Aufnahme, so wie mich selbst gehorsamst.

Weilhuber.

A.

Aal, ein bekannter, vortrefflicher Fisch, von schlangenähnlicher Gestalt und glatter, schlüpfriger Haut. Das Fleisch des Aals ist fett, weiß und schmeckt angenehm; indessen halten es die Aerzte doch nicht für gesund, weil es zu fett und schleimig ist, auch zu nahrhaft seyn soll. Allein dies mag wohl, wie überall, auch bey den gesündesten Speisen der Fall ist, nur vom Uebermaase des Genußes herkommen und gelten. Der Aal hat ein hartes und zähes Leben, dies macht auch seinen Tod langsam und beschwerlich. — Die beste Art den Aal zu schlachten ist: man nimmt ein dazu hergerichtetes rundes Stück hartes Holz, schlägt ihn damit auf den Kopf, daß er betäubt wird und nagelt ihn dann, durch den Kopf, mit einem spitzigen und starken Nagel, auf einem Stock oder Anrichttisch, fest an. Nun muß die Haut am Halse sogleich und schleunig abgelößt und mit den Fingern, welche aber öfters während des Abziehens in Salz eingetaucht werden müßen, hurtig abgestreift werden. Man muß mit dem Abstreifen der Haut eilen, ehe der Aal wieder zur Besinnung kommt, weil er sich sonst fürchterlich krümmt und schlägt, somit das Geschäft des

Abziehens hindert und erschwert. Mit einem starken Aale haben immer zwey Personen zu thun. Nach dem Abstreifen schneidet man den Kopf des Fisches, der ohnehin nie zugerichtet wird und unbrauchbar ist, am Nagel ab, nimmt den Fisch aus und schneidet ihn, je nachdem er zubereitet werden soll, in Stücke. Die Leber des Aals ist gut und brauchbar, die übrigen Eingeweide taugen durchaus nichts und sind ganz unbrauchbar. April, May und Juni sind die Monate, worinnen der Aal am besten ist. Im July und August gebiert er lebendige Jungen und ist schlecht bis zum September.

Es folgen nun mehrerley Zubereitungsarten des Aals, die sämmtlich auch bey Zubereitungen der Aalraupe oder Quappe und der Schleie anwendbar sind, aus diesem Grunde ich auch etwas weitläuftig war.

Aale zu kochen.

Man legt den abgezogenen Aal in ein tiefes Gefäß und streut etwas Salz darauf, damit er sich abschleimt. Sonach nimmt man ihn heraus, schneidet ihn in beliebige Stücke und wäscht diese mit Bieressig rein ab. Nun kommen die Aalstücke in eine Pfanne oder Kasserole in kaltes Fluß- oder Röhrbrunnenwasser, man setzt etwas Salz und einige frische Salbeyblätter bey und läßt den Aal ungefähr eine halbe Stunde kochen, so wird er gar oder fertig seyn. Bey Tische wird Citrone, Weinessig und Senft mit herum gegeben.

Wenn der Aal im Laufe eines Tractements als Zwischen- oder Einschubschüssel gegeben wird, die Zubereitung desselben mag seyn, welche sie will, so muß ein einpfündiger Aal 6 Portionen geben; wird er als Hauptschüssel oder an einem Fasttage gegeben, so wird in der Regel auf die Person 1/4 Pfund frischer Aal gerechnet.

Aale blau zu sieden.

Man schlägt den Aal todt und zieht ihm die Haut nicht ab, reinigt ihn aber wohl mit Salzwasser. Hierauf schneidet man ihn in beliebige Stücken und setzt ihn im kalten Wasser zum Feuer, läßt ihn auch eine kleine Weile ungesalzen kochen. Nun gießt man das Wasser ab und Essig nebst etwas Wein daran, salzt die Massa und läßt sie fertig oder gar kochen. Nach dem Anrichten bestreuet man die Schüssel mit geschnittenen Petersillkraut. Bey Tische wird Essig und Citronen dazu gegeben.

Aale am Spiese zu braten.

Man schleimt den getödteten und abgezogenen Aal mit Salz ab, trocknet die nun nach Belieben groß oder klein abgeschnittene Stücke desselben mit einem reinen Küchentuche ab und bindet jedes Stück in reine Salbeyblätter ein. Diese Stücken steckt man an den Spies, bestreuet sie mit einer Mischung von Semmel- oder Reibmehl, ein wenig Salz und wenigen gestoßenen Muskatblumen. Man begießt das

Ganze anfangs mit geschmolzener Butter, später aber drückt man deu Saft von einer guten oder von zwey Citronen darauf und fährt dann mit dem Begießen der abträufelnden Brühe fort, bis der Aal gar oder fertig ist. Der gebratene Aal muß schnell zu Tische getragen und recht warm herum gereicht werden.

Aal am Spiese zu braten, auf andere Art.

Der Aal wird abgezogen, in Stücken geschnitten, der Kopf und Schwanz, wie gewöhnlich zurückgelassen, und mit gestoßenen Pfeffer, Gewürznelken und Salz bestreut, und die Stücken queer durch, an einen heiß gemachten eisernen Spies, auch zwischen jedes Stück ein Lorbeerblatt gesteckt. —

Wenn er des Mittags aufgetragen werden soll, so muß er schon des Morgens um 9 Uhr beym Feuer seyn, sehr langsam braten und mit seinem eigenen Fette und etwas Salzwasser begossen werden. Man ißt ihn sodann mit Citronensaft oder mit Senf.

Aal in der Pfanne zu braten.

Um den Aal in der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen Pfannenaal nennen, werden die zurecht gemachten und mit Salz wohl geriebenen Stückchen desselben, welche etwa einen Fingerslang sind, dichte aneinander gesetzt, daß sie die Pfanne oder ein Kasserol ausfüllen; alsdann gießt man ein paar Löffel-

voll Wein mit Wasser daran, streuet Salz und grüne kleingehackte Salbeyblätter darüber, setzt alles auf Kohlenfeuer, deckt die Glutpfanne oder das Kohlenfeuer oben zu, und, wenn die Aalstücke bald halb fertig sind, macht man den Deckel auf, damit der Aaal überall braun werde.— Beym Anrichten wird er mit seinem eigenen Fette begossen und die Schüssel mit halben Citronen am Rande belegt und so aufgetragen.

Aal zu backen.

Man tödet und zieht dem Aale die Haut ab, und richtet ihn gehörig vor, schneidet beliebige Stücke (aus einem pfündigen Aal, wenn Kopf und Schwanz weggeschnitten sind, 5 bis 6 Stücke in der Regel,) aus demselben, kerbet oder schneidet diese an beyden Seiten etwas ein und bestreuet sie mit Salz. Nachdem die so vorgerichtete Aalstücke eine halbe Stunde lang im Salze gelegen haben, werden sie herausgenommen, mit einem Tuche abgetrocknet und auf die nämliche Weise, gleich andern Fischen, gebacken. Man giebt sie mit Senf oder Citronensaft zu Tische.— Die Aalraupe wird zum backen eben so behandelt.—

Aale zu füllen.

Man nimmt das Fleisch vom Aale, hacket oder wieget es sehr klein, thut süßen Rahm, Semmelmehl, zwey bis drey Rockambol-Zwie-

beln oder Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer nach Erfordern dazu, füllet die abgezogene und wohl mit Salz gereinigte Aalhaut damit und läßt das Ganze in einer Tortenpfanne im Ofen braten oder backen, bis es die gehörige Farbe bekommt, das ist, bräunlich wird. Damit der gefüllte Aal Saft bekommt und sich nicht anlegt, so belegt man die Torten- oder Bratpfanne mit etlichen rohen, fetten Schinkenschnitten, die man, nachdem der Aal angerichtet ist, mit ein paar Löffelvoll guter Fleischbrühe durch einen Seiher treibt und das Durchgetriebene, als eine Soose, mit auftragen läßt. Ein pfündiger Aal giebt auf diese Art zubereitet, als Zwischenessen, 6 bis 8 Portionen.

Aale zu mariniren.

Nachdem man den Aal getödtet, und die Haut abgezogen hat, nimmt man ihn aus und schneidet ihn so voneinander, daß er durchaus am Rücken ganz bleibt. Nun wird der Rückgrat behutsam heraus genommen, der Aal mit Kräuterpulver (m. s. dies unter seinem Namen), gestoßenen Pfeffer und Salz, nach Erfordern, bestreut, fest aufgewickelt und in ein Stückchen leinenes Tuch eingenäht. Hierinnen kocht man ihn im Salzwasser fertig, preßt die gekochte Rolle zwischen zweyen hölzernen Tellern so lange, bis der Aal erkaltet ist. Nun nimmt man ihn aus dem Tuche und legt ihn, mit etlichen ganzen Gewürznelken, in Weinessig. Will man

davon speisen, so schneidet man den aufgerollten Aal in Scheiben und trägt ihn mit Essig und Oehl zu Tische. Man kann auch den Aal, ohne ihn aufzuwickeln, in Stücken schneiden, mit feinem Oele bestreichen und auf dem Roste braten. So wie die Stücke gebraten sind, legt man sie in eine gut glasirte irdene Schüssel, deren Boden man vorher mit Kräuterpulver bestreut hat, fügt noch Citronenschaalen, ganze Nelken und Lorbeerblätter bey, die man zwischen die Aalstücke legt, und bestreut endlich auch den Aal oben noch mit Kräuterpulver. Nun gießt man Essig darüber und bedeckt die Schüssel gut und genau. Man gießt den Essig manchmal ab und wieder darüber. Nach etlichen Tagen kann man den Aal verspeisen.

Aalpastete, s. m. bey Pasteten.

Aalraupe, Aalruppe, Ruppe und Rutte, auch Quappe genannt, ist ein dem Aale, am Fleisch und Geschmacke, viel ähnlicher Fisch. Das Maul ist froschmaulartig, der Kopf groß, die Haut grau, glatt und gedupft, der Bauch weiß. Das Fleisch ist zart und wohlschmeckend, und man hält es für weit gesünder, als das Fleisch des Aals. Die Leber ist groß und wird für einen besondern Leckerbissen gehalten. Nachstehende vorzügliche Zurichtungen gestattet die Aalraupe.

Aalraupe oder Quappe zu sieden.

Man tödtet diese Fische wie den Aal, reibet sie mit Salz oder heisser Asche wohl ab, reißt sie auf, und nimmt sie bis auf die Leber aus; denn diese muß unten am Halse hängen bleiben, auch muß man die Galle davon nehmen und sie hierauf fleißig auswaschen. Dann gießt man Essig darüber, läßt sie, wie einen andern Fisch sieden und wirft, wegen Härte des Fleisches, etwas Butter hinein. Will man sie in Wasser absieden, so muß dieses ziemlich gesalzen werden. Die Fleischbrühe und Soosen, welche darüber angerichtet werden können, sind die nämlichen, wie bey dem Aal und dem Hechte. Uebrigens merke ich überhaupt für alle Aalruppen-Zubereitungen insgesammt an: daß, wenn man für Tafeln und Gesellschaftstische kocht und diese, wie jede andere Fischart, als Zwischenessen oder Beyschüssel gegeben wird, man mit einer zweypfündigen Aalraupe für 6 Personen ausreicht. Werden aber Fische als Fastenspeise oder als eine Hauptschüssel gegeben, so darf man für 6 Personen schon 3 Pfunde u. als Lieblingsspeise 4 Pf. rechnen. Die Zuthaten und Soosen richten sich nach den Gerichten der Fische und man nehme daher solche nach Gutdünken, ja aber nie zu viel an.

Aalraupe mit Citronensaft.

Nachdem die Aalraupe im Salzwasser abgekocht ist, wird sie in die Schüßel gelegt, in

der sie soll aufgetragen werden. Nun nimmt man ein Stückchen frische Butter, Semmelmehl, Citronenschalen klein geschnitten, von einer ganzen Citrone die Scheiben und ein wenig Muskatenblüte. Dies alles schüttet man in eine Pfanne oder Kasserolle und gießt, nach Erfordern, Wein, Wasser und Fleischbrühe darüber, legt eine geschälte Zwiebel und Lorbeerblätter bey, läßt alles wohl kochen und richtet die Brühe über die Fische an.

Aalraupe in einer pohlnisch. Brühe.

Um eine pohlnische Brühe über Aalraupen zu machen, schälet man Aepfel und Zwiebeln, zerschneidet beyde, und thut sie in einen Topf mit zerschnittenen Semmelkrumen, Ingwer und Pfeffer, gießt Brühe oder Petersilienwasser, Wein und Essig hinzu, und läßt es zusammen gehörig weich kochen. Hierauf quirlet man die Brühe stark und streicht sie durch ein Hartuch oder Seiher in eine Kasserole, legt ein Stückchen Butter dazu, und wenn etwa der Brühe zu wenig ist, gießt man noch etwas Fleischbrühe oder Wein und Essig daran. Zucker, geschnittene und abgezogene Mandeln, Citronenscheiben und Schalen werden, nach Erfordern, gleichfalls hinzu gethan, und alles mit den Aalraupen aufgekocht. Die Aalraupen legt man dann zierlich auf die Schüssel, gießt die Brühe darüber her, belegt sie mit den darin befindlichen Citronen, und bestreuet sie mit geriebenen Semmeln in Butter geröstet.

Aalraupe in einer sauern Limonienbrühe.

Man legt die gesottene Aalraupen in eine Kasserole, Pfanne oder Tiegel, thut frische Butter daran, schneidet auch eine Citrone nicht allzu dicke, und schüttet sie, nebst wenig Muskatenblumen und Ingwer in den Tiegel, streuet geriebene Semmel darüber und gießt ein wenig Wein und Fleischbrühe hinein, und läßt alles nach und nach sanft einkochen, bis es anfängt dicklicht zu werden. — Oder: man thut ein paar Eyerdotter in ein Töpfchen, tröpfelt etliche Tropfen Essig hinein, gießt Aalraupenbrühe dazu und quirlet alles wohl, daß es nicht zusammen rinnt. Diese Brühe richtet man dann über die Aalraupe an, und sie dient auch über Hechte, Karpfen und Schleien.

Aalraupenleber zuzurichten.

Man nimmt die Leber, läßt sie ein wenig im Wasser liegen, thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, etwas Muskatenblumen, klein geschnittene Citronenschalen, und die Lebern von den Fischen, welche man vorher allein ein wenig, ehe das Gewürz hinzukommt, auf den Feuer stehen lassen muß; gießt alsdann Wein nebst etwas Fleischbrühe darauf, streuet klar geriebene Semmel darüber und läßt es gemächlich kochen. Will man sie bald anrichten, so wird von einer Citrone der Saft hinein gedrückt und, wenn es etwa zu sauer werden sollte, ein we-

nig Zucker hinzugethan, wodurch das Ganze einen reizenden Geschmack erhält. Wenn die Lebern aber recht gut werden sollen, so nimmt man ein paar Stückchen derselben, stößt sie nebst einem Stückchen Butter und etwas Semmelmehl in einem Mörser, setzt die Masse in einem Töpfchen, wenn vorher Wein und Brühe darauf gegossen worden, aufs Feuer und treibt es dann durch einen Seiher. Das Durchgetriebene schüttet man auf die Lebern und läßt sie gemächlich aber nicht lange kochen.

Aalraupen zu braten.

Man zieht der Aalraupe, nachdem sie todtgeschlagen ist, die Haut wie dem Aal ab, reibt den Fisch mit Salz ein, nimmt ihn aus und schneidet aus demselben beliebige Stücke, bestreuet diese mit gestoßenen Gewürznelken, Pfeffer und Salz, bindet sie mit Lorbeerblätter und Salbey ein und steckt sie an den Spieß. Sie müßen langsam braten und mit Butter, wenig Fleischbrühe und dem Safte aus ihrer Leber, die man diesfalls zerschnitten in die Untersetz-Pfanne legt, fleißig begossen werden. Man ißt den gebratenen Aalraupen wie den gebratenen Aal mit Citronensaft. Die Schleie kann eben so behandelt werden.

Aalraupe zu backen.

Nachdem die Stücke, wie eben beym braten gelehrt worden ist, vorgerichtet sind, be-

streuet man sie mit Semmelmehl und Gries und bäckt sie aus frischen und heißen Schmalz langsam und schön braun, gleich einen Karpfen, heraus. Die Leber wird in kleine, den Grundeln ähnliche Stückchen zerschnitten und ebenfalls schön rösche gebacken und die großen Stücke beym Auftragen damit und mit Petersilkraut verziert.

Abschwitzen heißt, wenn man eine Speise oder die Zuthat zu derselben, es sey Fleisch oder Gartengewächs, mit einem Stückchen Butter oder Speck, verdeckt über das Feuer setzt und es in seiner eigenen Soose entweder ganz, oder, nach Beschaffenheit der Sache, nur zum Theil abschwitzen oder dünsten lässet.

Achiar, Achia, und Acia.

Man macht ihn aus allerley Früchten, als unreifen Melonen, Kürbißen, Gurken, Weintrauben und dergleichen mehr. Der eigentliche Achiar oder Acia kommt aus Ostindien und wird aus dem unreifen Bambusrohre bereitet und in den Hofküchen zu pikanten Brühen oder Soosen angewendet. Wir bereiten denselben am besten aus halbreifen Weintrauben und aus ausgewachsenen Gurken oder Kukumern.

Die erste Art wird auf nachstehende Weise bereitet: Man nimmt eine beliebige Portion halbreife Weintrauben, beert solche von den Stielen oder Kämmen ab und wäscht sie sauber.

Diese Beeren schüttet man in eine tiefe steinerne oder gut glasirte irdene Schüssel und gießt starkes, kochendes Salzwasser darauf und deckt die Schüssel zu. Nach 24 Stunden gießt man das Salzwasser ab, macht es kochend und gießt es abermalen über die Weinbeere. Immer, nachdem das Salzwasser über den Beeren gestanden hat, wird es noch viermal abgegossen, siedend gemacht und wieder über die Beeren gegossen und jedesmal verdeckt 24 Stunden darüber gelassen. Nun nimmt man die Weinbeere heraus und zerstößt sie in einem steinernen Mörser. Das Zerstossene wird mit gequetschtem Knoblauch und Meerrettig oder Kren, gestoßenen Senfkörnern, Nelken und Pfeffer vermischt, in steinerne oder porzellanene enge Gefäße oder Töpfe gethan und mit guten Weinessig übergossen, fest zugebunden und an einem trockenen und kühlen Orte aufgestellt. Will man zu Wildpret oder Fischen einen starken und pikanten Ueberguß haben, so kocht man ein paar Löffelvoll der Weinbeer-Acia in der Wildpret- oder Fisch-Soose mit auf, so wird man seinen Zweck erreichen.

Die andere Art Acia wird aus Gurken oder Cucumern bereitet. Man nimmt 15 bis 20, oder auch weniger, ausgewachsene Gurken, wischt solche sauber ab und legt sie in eine steinerne oder gutglasirte irdene Schüssel. Nun macht man starkes Salzwasser kochend und gießt dieses 6 Tage lang, alle Tage ab und siedend

wieder darüber, wobey nach dem Uebergießen die Schüssel immer wieder zugedeckt wird und verdeckt stehen bleiben muß. Am siebenten Tage gießt man das Salzwasser weg, schneidet aus jeder Gurke der Länge nach einen Keil oder Spalt und sucht mit Vorsicht die Kerne heraus zu bringen. Inzwischen hackt man Zwiebeln, Knoblauch und Meerrettig oder Kren recht fein, vermischt damit gestoßenen Senfsaamen, Ingwer, Nelken und Pfeffer, alles gestoßen und macht die Massa mit Essig zu einem Taige und füllt mit diesem die ausgehölten Gurken an, legt den ausgeschnittenen Spalt oder Schnitz in jede derselben wieder ein und bindet jede mit Zwirn zu. Hierauf legt man die Gurken in ein enges, steinernes oder gläsernes Gefäß fest neben und aufeinander, und füllt endlich das Gefäße mit gutem Weinessig voll. Damit der Essig nicht anläuft, so wirft man einige ganze Gewürznelken dazu, oder streut Senfmehl darüber. Werden die beyden genannten Gattungen Acia immer wohl zugebunden gehalten und an einem kühlen und trockenen Orte aufbewahrt, so kann man solche ein paar Jahre lang gut erhalten. Uebrigens ist der Gebrauch von einer Gattung wie von der andern; man macht und verschärft saure Soosen damit, indem man z. B. von den Gurken so viel man nöthig zu haben glaubt abschneidet und in der Soose, die verschärft werden soll, mit aufkocht. Auf 15 bis 20 große Gurken ist das Maas oder Gewicht der oben

bemerkten Zuthaten und Gewürze von jeder Art 2 Loth; — bey der Weinbeer-Acia aber auf 2 Maas Traubenbeere nur von jedem 1 Loth, ausgenommen Ingwer, Nelken und Pfeffer, wo überall nur die Hälfte genommen wird.

Acia von einer andern Art.

Wenn man sich von dieser besondern Art Acia ein paar Boutellien machen will, so nimmt man 1 Loth dürre oder 2 Loth frische Rapontica-Wurzeln, 1 Stück mittlerer Größe einer unreifen Melone, und 2 mittlere Zelleriewurzeln. Von den Leztern werden alle Blätter abgenommen und die Wurzeln rein geputzt. Sämmtliche vorbenannte Sachen werden nun in kleine Stücke zerschnitten und im Wasser wohlverdeckt abgekocht. Nachdem der Absud kalt ist, nimmt man die genannten Gegenstände heraus und schichtet sie in ein Zucker- oder Einmachglas, das vollkommen zwey Boutellien hält. Nun nimmt man eine Boutellie weißen Wein und eben so viel guten Weinessig, in dem Weine siedet man 6 Zehen Knoblauch, 1 Loth ganzen Ingwer, 1/2 Loth ganzen Pfeffer und 1/2 Loth ganze Gewürznelken. Ein Loth weisse Senfkörner werden gestoßen, so nach in ein reines leinenes Läppchen gebunden und auch mit dem Gewürze zugleich in dem Weine mit abgesotten. Diese genannten Gewürze sämtlich werden aber erst in den Wein gethan, wenn dieser schon im Sude ist und nur noch eine kurze Zeit darinn

mit gesotten. Ist nun alles kalt, so gießt man Wein und Essig, samt allem mitgekochten Gewürze, über das Wurzelwerk in das Glas, bindet dieses mit einer Blase gut zu und stellt es an einen kühlen Ort. Der Gebrauch ist zwar wie bey den andern Acien, allein diese Art eignet sich vor den andern besser an die Soosen zu Wildbraten und überhaupt zu solchen Brühen, wo der Salzgeschmack nicht vorschlagen soll.

Aepfel sind eine bekannte, vortreffliche Obstart, von vielen Gattungen und Spielarten, für die Küche aber von großer Bedeutenheit. — Man macht eine Menge Speisen aus Aepfeln; man gebraucht sie zu Soosen, Sulzen, Backwerk, Confituren und Conserven; Saft, Wein und Essig werden gleichfalls in der Küche aus den Aepfeln benützt. Ich werde hier mehrere Aepfelzubereitungen beschreiben, die man dann selbst leicht noch vermehren und verändern kann. Dabey bemerke ich überhaupt von allen Aepfelzubereitungen, daß man bey Tafeln und Gastungen in der Regel nur immer einen Apfel auf jeden Gast rechnet, das Desert ausgenommen.

Aepfel zu backen, oder Aepfelküchlein.

Man nimmt hierzu eine weinsäuerliche Art Aepfel und zwar von den Gattungen die gerne dünsten, schält solche und schneidet jeden Apfel, wenn er groß ist, in vier Theile, und sind diese noch zu groß, so schneidet man jeden Theil der

Länge nach nochmalen voneinander. Man legt die Aepfelschnitten auf eine flache Schüssel und sieht darauf, daß sie hübsch trocken bleiben. — Nun nimmt man, nach Verhältniß ob man viel oder wenig Aepfel hat, Wein, rührt Zucker, einen Eyerdotter und etwas Mehl hinein, so, daß es eine syrup= oder honigartige Tunke wird, fast wie ein dünner Milchbrey. Inzwischen setzt man eine Pfanne oder Kasserolle mit Schmalz über das Feuer und bis dieses heiß wird, thut man indessen die Aepfelschnitten in die Tunke, spießet nun einen um den andern an ein spitziges Holz und legt sie von diesen nebeneinander in das heiße Schmalz, und läßt sie schön gelbbraun backen. Hat man der Schnitten mehrere, so kann man zwey bis dreymal daran backen und indessen die ersten warm setzen. Nachstehend auf andere Art.

Aepfelrädchen oder gebackene Aepfelscheiben, Aepfelküchlein.

Hierzu werden die Aepfel geschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten und das Kernhaus ausgestochen. Diese Scheiben, nachdem sie zuvor einige Zeit mit Zucker bestreut worden, werden ferner in einen Taig von Eyern, Wein, Zucker und Mehl eingetaucht, und in Schmalz abgebacken, auf die Art, wie im Vorstehenden gelehrt worden ist.

Oder: Man kocht die Aepfel zu Mus, thut gehackte Mandeln, kleine Rosinen, Zucker und

Zimmet darunter. Alsdann weicht man Semmelschnitten in dem Aepfelmus ein und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Sowohl die Aepfelküchlein, als auch Aepfelscheiben, werden, ehe man sie aufträgt, mit Zucker und ein wenig Zimmet bestreuet. Beym Aepfelbacken ist auch zu bemerken, daß das Schmalz recht frisch und heiß seyn muß, ehe man die Aepfel einlegt, sonst schlucken sie zu viel Fett ein; man muß sie auch während dem Backen mit einem Spiese oder Schäufelein in der Pfanne umwenden, damit sie gleich durchbacken und gleiche Farbe bekommen.

Aepfel-Eyerkuchen oder Striezeln von Aepfeln.

Man schält und schneidet die Aepfel klein, nimmt dann nach Belieben Eyer, thut Zucker, Zimmet, Citronenschale, kleine Rosine, und die Aepfel dazu, mischt dieses unter geriebene und in Butter geröstete Semmel, und macht in gehöriger Dicke einen Taig davon, welchen man in ein Kasserol mit Butter, in Form eines Kuchen bäckt. — Man kann auch längliche Striezeln von dieser Taigmasse formen, und in Schmalz ausbacken. Ehe man diese Aepfelspeise aufträgt, streuet man ein wenig Zucker mit Zimmt darauf, man muß daher zu den Taig dieses Gebäcks ja nicht zu viel Zimmet nehmen.

Aepfelfülle.

Diese braucht man blos zu die Aepfelkuchen, als auch in die aus Buttertaig gefertigten Aepfeltorten. Man bereitet diese Fülle, wie weiter unten bey Aepfeln geschmort oder gedämpft gelehrt worden ist, auf die nämliche Weise und bringt sie, nicht allzudicke, auf den ausgewellten Kuchentaig. Wenn man statt der Fülle die geschälten Aepfel in Scheiben oder Schnizen zum Aepfelkuchen verwendet, so werden diese, ehe man sie auf den Taig legt, vorher in zerstoßenem und mit Wein angefeuchtetem Zucker einigemale umgewendet und dann erst zu ihrer Bestimmung gebracht. Den Zucker, der sich nicht angehängt hat, streut man oben darauf. Der Kuchen wird vor dem Backen mit zerklöppertem Ey bestrichen.

Aepfelkompote.

Hierzu eignen sich die Borsdorfer, Rosmariner und Renettengattungen der Aepfel am besten. Man thut in eine Kasserole oder messinge Pfanne geschälte und in der Mitte zerschnittene Aepfel und legt sie so, daß die Lücke des ausgeschnittenen Kernhauses oder Buzens, über sich sieht. Dann gießt man zwey Theile Wein und einen Theil Wasser, jedoch ja nicht zu viel daran; legt auch Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet und etliche Citronenschalen dazu. Mit all diesem werden die Aepfel so lange behutsam gekocht oder gedämpft, bis sie fast gelb werden.

Man nimmt nun Zimmet und die Citronenschalen heraus und stürzt die Pfanne oder die Kasserolle auf die Schüßel, in welchen die Kompote soll aufgetragen werden; ordnet die Aepfel zierlich und bestreuet sie mit gestoßenem Zucker und klein geschnittenem Citronate. Oder anderst:

So wie die Aepfel geschält und vorgerichtet sind, nimmt man die Schaalen und ausgestochene Kröbse oder Kernhäuser und kocht diese in ein Theil Wasser und zwey Theilen Wein so lange, bis sie weich sind, dann seihet man die Brühe durch ein Tuch oder Haarsieb. In dieser Brühe wird, nach Belieben als man die Soose süß wünscht, Zucker geläutert; alsdann die geschälten und zerschnittenen Aepfel mit ein Stückchen Zimmt und etlichen Citronenschalenstückchen darein gethan und langsam gekocht, bis die Aepfel weich sind. Nun legt man diese auf eine Schaale und schüttet die Brühe darüber; sollte letztere nicht schön gelb seyn, so kann man sie mit gebranntem Zucker (wie dieser bereitet wird, s. m. den Artikel Zucker nach) nach Belieben gelb färben. Diese Kompote wird mit geschnittenen Citronenschaalen bestreut und kalt gegeben.

Aepfelkompote anderer Art, von geschälten Borsdorferäpfeln.

Wenn die Aepfel geschält sind, so setzt man sie mit Wasser auf, thut geschnittene Citronenschaale und ein wenig Wein und Zucker daran,

bis die Brühe eingedämpft ist, und die Aepfel weich sind. Dann richtet man sie an und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet. Will man aber die Aepfel mit Weinbeeren oder Korinten dämpfen, so läßt man etwas rein gewäschene Korinten in Butter braten, und thut sie zu den Aepfeln. Man kann auch die Korinten, nachdem sie rein gewaschen, frisch daran thun, und zum Auf- oder Ansetzen, statt des Wassers, gutes, reines und helles weisses Bier nehmen.

Aepfel-Schelee (Gelee).

Man schneidet eine gute Gattung Aepfel, so wie sie sind, in Stücke und siedet sie in einer messingen Pfanne, worinnen sie wohl Raum haben, in Wasser und Wein so lange, bis sie recht weich sind. Sodann werden sie aus der Brühe genommen und durch ein Haarsieb oder Tuch gedrückt und zu jedem Pfund Aepfelsaft 1/2 Pfund Zucker zugesetzt. Dieses wird miteinander in einer messingen Pfanne, unter beständigem Abschäumen langsam und so lange gekocht, bis der Saft zimlich dicke ist. Nun werden noch von ein paar Citronen die Schaalen, länglich zerschnitten, hinzu gethan und das Kochen so lange fortgesetzt bis, wenn man etwas von der Masse auf einen Zinnteller tröpfelt, solches, nachdem es kalt geworden ist, besteht oder sulzig wird. Endlich wird die Pfanne vom Feuer genommen und nach einigem Erkalten das Schelee in die dazu gehörigen Glä-

ser gegossen, zugebunden und zum Gebrauche aufbewahret.

Aepfel gedämpft oder geschmort.

Man sticht mit einem eigens dazu gemachten Hohleisen den Butzen oder das Kernhaus aus den Aepfeln, schält sie und legt sie in einen Stolltiegel oder Fußhafen, thut Zucker, Zimmet und Citronenschaalen dazu, gießt ein wenig Wein daran und läßt die Aepfel so lange dämpfen, bis sie weich sind und fast keine Brühe mehr haben. Nun richtet man sie an, bestreuet sie mit Zucker, kleingeschnittenen Citronat und klein gewiegten Mandeln, giebt sie dann halb kalt, statt des Salats, auf die Tafel. Diese gedämpften Aepfel kann man auch als Fülle in Aepfelkuchen verwenden.

Man kann die Aepfel auch ungeschält lassen, die Höhlung derselben, wo man den Kröbß oder das Kernhaus ausgestochen hat, mit Weinbeeren füllen und auf die nämliche Weise, wie oben gelehrt worden, zubereiten und dann warm auf die Tafel geben. Damit die Schaalen weich und saftig werden, läßt man die Aepfel, ehe man Wein und Gewürz daran thut, ein wenig mit Butter dämpfen oder schmoren.

Aepfel gesulzt, (eingesulzte Aepfel).

Man schält etwas große Aepfel, höhlt sie aus und füllt sie mit in Wein gekochten und durchgetriebenen Zibeben oder großen Rosinen.

Die Fülle muß dicke seyn und mit recht kleinen geschnittenen Citronat vermischt werden. Nun werden die Aepfel in halb Wein und halb Wasser, mit Zucker und Zimmet bestreuet, weich gekocht und auf die Schüssel, auf der sie aufgetragen werden sollen, gelegt. — Die Brühe wird mit noch etwas Wein und einer Hausenblasen-Auflösung (diese zu machen s. m. den Artikel Hausenblase) so lange gekocht, bis sie sich, wenn man sie probirt, sulzt oder bis sie besteht. Hierauf gießt man sie warm und durch ein Haarsieb oder Tuch über die Aepfel. Man deckt das Ganze zu und setzt es an einen kühlen Ort, bis zum Gebrauch. Will man haben, daß die Sulze nach Citronen schmecken soll, so läßt man die Schaale von 1 oder 2 Citronen 1/4 Stunde mitkochen und soll sie roth aussehen, so siedet man auch ein Stückchen Tournesol mit.

Aepfelkuchen.

Diese Art Kuchen macht man sowohl vom Butter- als auch vom Hefentaig. Den Buttertaig zu machen, findet man die Anweisung dazu im B. Buttertaig. Den Hefentaig zu den Aepfelkuchen bereitet man auf folgende Art: man schüttet Mehl, so viel man zu brauchen glaubt, in eine Schüssel, salzt es und nimmt zu einem Pfund Mehl 1/4 Pf. Butter, schneidet diesen dünne in das Mehl und macht den Taig mit erforderlicher guter Weißbierhefe und

lauwarmer Milch (eine Viertelmaas Milch auf ein Pfund Mehl gerechnet) an. Der Taig darf nicht zu dünne seyn, und muß so lange gearbeitet werden, bis er sich von dem Rührlöffel schält. Man stellt ihn dann in die Wärme, damit er aufgeht und ist dies geschehen, so wirkt und wellt man ihn zu dem erforderlichen Gebrauche aus. Man kann kleine Kuchen und auch größere in Pastetenform daraus machen, nur muß der Taig eines halben Fingers dick ausgewärgelt werden, worauf die Aepfel kommen und mit Streifen aus dem nämlichen Taige zierlich überlegt werden. Wenn man Buttertaig nimmt, verfährt man eben so und bäckt beyde Arten Kuchen auf dem Blech. Die Aepfel kann man in Scheiben oder Schnitzen aufschneiden, oder eine Aepfelfülle machen. — M. s. diese.

Aepfelküchlein, siehe oben Aepfel zu backen.

Aepfelmus.

Die Aepfel werden geschält, geschnitten, in Wein und Wasser weich gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, und mit Zucker und Zimmet bestreut. Man kann aber auch, und dann wird das Mus oder der Aepfelbrey für besser gehalten, in Butter geröstetes weißes Brod und Weinbeere mit weich kochen lassen, in diesem Falle wird das Aepfelmus nicht durchgeschlagen,

sondern gleich angerichtet, so wie es fertig ist. Will man Aepfelmus mit einer Kruste oder Rinde haben, so thut man es in eine Schüssel (von Porzelan, Steingut oder glasirtem Thon), streut abgezogene, gehackte oder gewiegte Mandeln und geriebenes Brod durcheinander gemischt, Messerrücken dicke darüber, schneidet kleine und dünne Schnitten Butter darauf und läßt es im Backofen gelb backen. Beym Auftragen wird Zimmet und Zucker darauf gestreuet.

Aepfelschnitten sind, mit weniger Abänderung, die oben schon beschriebenen Aepfelrädchen oder Aepfelscheiben in länglichter Form aus großen Aepfeln geschnittrn. An der rechten Beschaffenheit des Taigs, worein man die Aepfelschnitten tunkt, daß solcher nicht zu dicke, aber auch nicht zu dünne ist; an einer geräumigen Pfanne und immer frischen und heißem Schmalze, liegt der ganze Vortheil gutes Aepfelgebackenes zu Stande zu bringen.

Aepfel-Strauben.

Man macht zu diesen den nämlichen Taig an, wie zu dem Aepfelgebackenen überhaupt. Die Aepfel werden würflicht geschnitten, mit Weinbeeren, geschnittenen und ausgekörnten Rosinen, länglich geschnittenen Mandeln und Zucker vermischt; das ganze Gemengsel in den Taig geschüttet und durcheinander gerührt. Nun

legt man mit einem kleinen Schaumlöffel kleine Portionen oder Küchlein in das inzwischen in einer messingen Pfanne heiß gemachte Schmalz, und läßt diese langsam und hübsch rösche backen. Der Taig darf nicht zu dünne seyn, sonst zerfahren die Strauben beym Backen und ist er zu dicke, so werden sie klotzartig.

Aepfelsuppe.

Borsdorferäpfel sind hiezu am besten. Man schneidet sie in Viertel, setzt sie mit Bier, Wein, Zucker und Citronenschaale auf, läßt alles weich kochen, schlägt es durch den Durchschlag, quirlet es mit Eydotter ab, und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmet. Man kann auch, nachdem man die Suppe durchgeschlagen hat, gewaschene und abgekochte Korinten hinein thun. Das Bier muß helles weißes Bier seyn, braunes taugt nicht. Auf die Person am Tische rechnet man von dieser Suppe auf jede einen Apfel, ein Ey und 1/8 Maas Bier u. Wein.

Aepfeltorte.

Man macht sie gewöhnlich aus Buttertaig; diesen zu verfertigen wird im B. Buttertaig gelehrt. Die Fülle zu dieser Art Torte zu bereiten, dazu findet sich die Anweisung oben unter der Benennung Aepfelfülle. Der Buttertaig wird Messerrücken dicke ausgewellt und Boden und Deckel daraus formirt. Den Boden legt man auf ein Papier seiner Größe, auf ein

Backblech und bestreicht den Taig aussenherum, nachdem man mit einem heissen Messer denselben gleichförmig geschnitten hat, mit zerklöppertem Ey, nun streicht man die Aepfelfülle nicht zu dicke darauf und zwar so, daß ringsherum aussen am Boden zwey Fingerbreit leer bleiben. Hierauf wird der Deckel aufgelegt und Blumen in denselben geschnitten, fest neben der Fülle angedrückt und der Rand mit Einschnitten verziert, auch die ganze Oberfläche der Torte mit zerklöppertem Ey vorsichtig bestrichen. Man kann auch ein Gitterwerk von Buttertaigstreifen statt der Decke machen; in jedem Fall muß das Backen der Torte, bey gleicher Hitze, vorsichtig geschehen, um das Anbrennen zu hindern.

Aepfeltrank, s. m. b. Getränken.

Aesche, s. Asche.

à la Braise, s. m. Braise.

à la Daube, s. m. Daube.

Alaschengs, ist ein Gericht, das man aus großem Geflügel, wilden und zahmen Enten und Gänsen, wälschen Hahnen oder Indianen und auch von großen Kapaunen macht. Man läßt z. B. einen Indian oder welschen Hahn am Spiese halb ausbraten, nun nimmt man ihn ab und schneidet tiefe Kerben in die Brust; diese Einschnitte und der hohle Leib werden mit Spitzmorcheln, kleinen mit Mark ge-

füllten Zwiebeln, klein geschnittenen rohen Schinken und Sardellen ausgefüllt und zugenäht. Nun setzt man den Braten in ein tiefes Kasserol, oder in einen großen und tiefen Fußhafen, überstreut ihn mit ein wenig gebräunten Mehle und kocht ihn mit einer Citronenbrühe, verdeckt, langsam und wohl aus. Ehe man diesen Braten zur Tafel trägt, werden die Fäden aus den zugenäheten Einschnitten gezogen und die Soose, worinnen er gekocht hat, mit der, womit er am Spiese beträuft worden, vermischt, warm dazu gegeben. Ein Indian auf diese Weise hergerichtet, dient als Hauptessen für 12, eine Gans, Ente rc. für 6 oder 8 Personen.

Anis, ein bekannter kleiner Saame, der in der Küche mehrfältig seine Anwendung findet. Man bereitet davon:

Anisbrezeln.

Es wird 1/4 Pf. Butter abgerührt und 4 Eyer, eines nach dem andern, daran geschlagen und mit gerührt; 1/4 Pf. gestoßener und gesiebter Zucker, etwas im Mörsel gequetschter Anis und geschnittene Citronenschaalen, nebst erforderlichem feinen Mehle zugemischt und ein Taig daraus gemacht. Aus diesem Taige formirt man kleine Brezeln, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eyerdotter und bäckt sie im Bratofen oder in der Röhre.

Anisbrod.

Es werden 10 Eyer recht wohl zerklöppert und in diese ein Pfund gestoßener Zucker und gequetschter Anis, nach Belieben, gemischt, auch so viel feines Mundmehl zugesetzt, daß es einen steifen Taig giebt, den man mit der Nudelwalze oder Wälgerholze breit wellt, in beliebige Formen drückt und in einen nicht gar zu warmen Ofen backen läßt. Nachstehend noch eine andere Art.

Man nimmt 2 Pfund feines Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 2 Loth Anis und 1 Loth Fenchel, 1 Quint gestoßenen Zimmet, 4 Loth Citronat und von 2 Citronen die Schaale. Dies alles wird klein geschnitten und mit dem Mehle vermischt. Nun wird mit so viel Milch als erforderlich ist, ein dicker Taig aus der Mehlmischung angeschlagen und 2 Löffelvoll gute Hefe vom weißen Bier, zugesetzt. Wenn dieser Taig gehörig geknetet und geklopft ist, so läßt man ihn ein wenig aufgehen und dann wird er auf dem Nudelbrete mit der Nudelwalze ausgewellt und aus selbigen lange 4 Finger breite und eines Daumen dicke Stücke geschnitten. Diese werden auf ein mit Mehl bestreutes Blech, nicht allzu nahe nebeneinander gesetzt, und wann sie noch einmal aufgegangen sind, im Backofen schön gelbbraun gebacken. Des andern Tags schneidet man Schnitten daraus, und röstet diese abermals schön gelb im Backofen. Man

kann unter den Anisbrodtaig auch abgeschälte und gestoßene Mandeln mischen, ihn aber auch durch die Hinweglassung des Zimmets, des Citronats und der Citronen vereinfachen.

Anis-Creme.

Man nimmt halb Milch und halb süßen Rahm, nach Belieben so viel man will oder braucht; läßt beydes in einer messingen Pfanne aufsieden und mischt, nach Gutdünken, Anis, Citronenschaalen, Zucker, Zimmet und etliche Mandellorbeerblätter darein, wonach die Maße noch 1/2 Viertelstunde kochen muß. Sodann zerrührt man, wenn es 1/2 Maas Rahm und Milch ist, 8 Eyerdotter, gießt, unter beständigem Umrühren, die siedende Milch durch einen Seiher nach und nach an die Eyer, und schüttet endlich die Creme auf eine Schaale, stellt diese auf heißes Wasser bis die Creme bestanden ist. Nun belegt man selbige aussenherum mit abgezogenen, in die Länge geschnittenen, u. in geläutertem Zucker gelblich gerösteten Mandeln.

Anisküchlein.

Man nimmt, nach Belieben, Zucker und Mehl, eines so viel wie das andere, macht mit Eyerdotter, Wein und etwas im Mörser gequetschten Anis einen Taig an, von der Art eines Nudelntaigs. Diesen wellt man zu Blätzen aus und schneidet oder rädelt Stückchen eines Fingersbreit, und bäckt solche aus heissem

Schmalz. Man darf ziemlich viel auf einmal in die Pfanne thun, sonst werden die Stückchen krumm und laufen zusammen.

Anis=Liqueur, m. s. diesen unter Getränke.

Anis=Marzipan.

Man zerklopft zwey Eyer, thut ein halbes Pfund gestoßenen Zucker darein und rührt es mit diesem eine halbe Stunde. Nun wird 1/2 Pfund feines Mehl bis auf etwas weniges daran gesäet und wenn der Taig mit diesen gehörig angerührt ist, so wird er auf dem Nudelbrette klein halben Fingers dicke ausgewalzt. Will man das Marzipan in hölzerne Mödel oder Formen drücken, so werden diese mit Mehl bestäubt und die Figuren gebildet, aus den Formen genommen, beschnitten und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett aufgelegt und über Nacht stehen gelassen. Hat man keine Mödel oder Formen, so kann man aus dem gewalzten Taige selbstbeliebige Figuren schneiden. Des andern Tags macht man ein Blech zurechte, bestreicht es mit ein wenig Butter oder Schmalz, bestreuet es mit Anis, legt das Marzipan darauf und bäckt es aus einem nicht allzu heißen Ofen fertig.

Apricose, eine bekannte, vortreffliche Baumfrucht, von der man in der Küche bereitet:

Apricosen-Eingemachtes.

Man nimmt von den schönsten, noch nicht ganz reifen Apricosen, schält und halbirt solche, nimmt eben so viel Zucker, als die Apricosen schwer sind, läßt diesen mit ein wenig Wasser über dem Feuer schmelzen und setzt die Apricosen hinein. Nun läßt man sie ganz langsam kochen, schäumt den Zucker ab, und wenn der Saft hell und dicke wird, so sind sie fertig und man verwahrt sie in Zuckergläsern hierauf zum Gebrauch auf.

Apricosen-Salat.

Reife Apricosen werden geschält, der Stein heraus genommen und statt diesem in jede eine abgezogene Mandel gesteckt; in eine Schüssel hoch aufgeschichtet, Muskatwein darüber geschüttet und so aufgetragen.

Arme-Ritter.

Man weicht Semmelscheiben eine Viertelstunde lang in Milch und Eyer ein, bäckt sie aus Schmalz schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Man kann sie auch im Weine aufkochen. Es ist eigentlich eine Fastenspeise und man rechnet auf die Personen, die man zu Tische hat, für jede einen halben Kreuzer Semmelbrod und ein Ey.

Armen-Suppen.

Um auch für Arme zu sorgen, oder auch in Oekonomien, wo man sehr viel Gesinde hat, setze ich hier vier Arten wohlfeile, nährende u. wohlschmeckende Suppen her.

1) Aus Erbsen. Man nimmt 2 Pf. rein ausgelesene Erbsen, 1/8 Pf. Roggenmehl, 4 Loth Speck, das erforderliche Salz, etwas Wurzel- und Kräutelwerk und einigen gemahlenen Pfeffer. Die Erbsen werden über Nacht, in nicht zu vielem weichen reinen Wasser, eingeweicht und den andern Tag mit allmähligem Zusatze von frischem weichen Wasser, langsam zum Kochen gebracht. Das Mehl wird recht gut gedürret, mit ein paar Loth Butter und heissem Wasser angebrüht, und wenn die Suppe von den aufsteigenden Erbsenbälgen abgeschöpft ist und sich ganz verkocht hat, daran gerührt. Der Speck wird würfelicht geschnitten, in einem besondern Töpfchen oder Tiegel ausgekocht und dieses Fettwasser auch an die Suppe, nebst dem erforderlichen Salze, gegossen. Die Speckwürfeln, so abgesotten worden, werden gebräckelt und auch der Suppe beygemischt. Das Wurzel- und Kräutelwerk wird klein geschnitten und komme mit dem Pfeffer, 1/2 Stunde vor dem Anrichten, erst an die Suppe. Petersillwurzel und Kräuter, Zellerie desgleichen und gelbe Rüben sind, neben dem Pfeffer, die Gewürze an die Armensuppen.

2) Aus Linsen. Die nämliche Behandlung wie bey die Erbsen.

3) Aus gerändelter Gerste. Eben so wie bey vorstehenden, nur statt dem Specke wird Ochsennierenfett genommen und nur 1 Pf. Gerste.

4) Aus Kartoffeln. Hier sehe man Rumfortsuppe nach. — Man kann diese Suppen, jede Art, durch gute Fleischbrühe verbessern, wie die Kartoffelsuppen lehren.

Vier Personen können sich satt an jeder der beschriebenen Portionen Suppe essen; bey Mehrern setzt man an den Zuthaten zu.

Artischocke, ein distelartiges Gartengewächs, dessen Saamhäupter in der Küche Anwendung finden und unter die feinen Gemüsegattungen gezählet werden. Man kocht sie mit verschiedenen Abänderungen, die eigentliche Art

Artischocken zu kochen

ist folgende: Man schneidet an den Artischocken, unten am Boden, das Grüne weg und auch die obersten Spitzen der Blätter. Man läßt nun in einer Pfanne oder Kasserole Wasser siedend werden, salzt es und legt die Artischocken darein, läßt sie so lange kochen, bis sich die innersten zusammengeschlossenen Blätter leicht herausziehen lassen. Hierauf faßt man die innern Blätter zusammen und zieht sie mit einander heraus, nimmt mit einem kleinen Löffel das

Haarichte oder den Saamen am Boden heraus und schont dabey den Kås oder das Untere möglichst. Nun kann man die Artischocken in einer Buttersoose geben; man kann sie mit Kalbsbriesen und Hühnerlebern füllen, und eine Rahmsoose darüber machen, mit grünen Erbsen kochen und selbst in einer Pastete auftischen. Man ahmt auch, aus Buttertaig gebacken, die Artischocken nach, es ist aber eine zwecklose Spielerey und nichts weiter, als eine kleine gefüllte Pastete, die die Form oder Gestalt der Artischocke hat. Als eine Zwischenschüssel bey Gastereyen rechnet man auf die Person ein paar Artischocken; muß man sie aber als Lieblings- oder Hauptgerichte geben, so darf man für die Person zwey bis dreye rechnen.

Asch, Aesche oder Asche, ein Fisch, der wenn er noch klein ist, Sprägling, wenn er größer wird Maidling, und wenn er ausgewachsen ist Aesche oder Asche genennet wird. Es ist ein sehr guter Fisch und wird den Forellen gleich geachtet, mit denen er auch in der Gestalt einige Aehnlichkeit hat. Die Zubereitung dieses Fisches ist mit der, die man der Forelle giebt, vollkommen gleich.

Auerhahn, Alphan, Spielhahn und Bergfasan, er ist einer der edelsten Waldvögel und nächst dem Trappen unter dem wilden Geflügel das größte. Daher ist er auch in der Küche der König unter den Geflügelbraten

und wird niemals anders zubereitet, als gebraten, oder auch, jedoch selten, in Pasteten geschlagen. Als die Hauptschüssel dient der Auerhahn für 20 Personen bey Gastmahlen.

Auerhahn zu braten.

Man rupft den Auerhahn bis an den Kopf recht sauber, und wäscht ihn sodann rein ab, doch mit der Vorsicht, daß der Kopf nicht naß wird. Sodann wird er ausgenommen und inwendig mit halb Wein und halb Essig sauber ausgewaschen, auch mit Salz, ein wenig gestoßenen Pfeffer und Nelken, nach dem Auswaschen, innen ausgerieben und bestreuet. In den Schnabel und Schlund steckt man Wachholderbeere und Salz und umbindet den Kopf, der recht trocken gemacht wird, mit Papier. Nun legt man den Auerhahn auf die Brust in ein Geschirr, baizt ihn, wenn er alt ist, mit Weinessig, ist er aber jung, mit halb Wein und halb Essig. So bleibt er 24 Stunden liegen; dann wird er aus der Baitze mit dieser noch einmal heraus gewaschen; Herz, Leber und Magen werden mit einem Stückchen Speck, einer kleinen Zwiebel und etwas Citronenschaalen klein gewiegt oder gehackt; zu diesem Gehäcke wird Semmelmehl, Eyer und Salz, mit ein wenig geriebener Muskatennuß genommen, und eine Fülle angeschlagen und der Auerhahn damit gefüllet. Der Leib wird zugenäht, auf die Brust dünne Speckscheiben und der befiederte

Kopf wohl in Papier gebunden und so der Vogel an den Spies gesteckt. Man beträuft ihn mit Butter und abwechselnd mit Citronensaft, oder Weinessig und läßt ihn langsam und schön gelb braten. Wann er angerichtet ist, gießt man die Bratenbrühe, worinnen noch ein wenig Butter und Citronensaft heiß gemacht worden, darauf; bestreuet ihn mit feinen, länglicht geschnittenen Citronenschaalen und giebt ihn so, und mit einer besondern Trüffel-Soose, zur Tafel. Daß man den Faden aus dem zugenähten Leib zieht und das Papier, womit der Kopf umbunden worden, abnimmt, versteht sich von selbst. Man giebt ihn auch ein grünes Zweig in den Schnabel.

Eben so wie der Auerhahn werden auch die Birk- und Schneehüner und die Bläßchen oder schwarzen Wasserhüner behandelt, daher bey diesen Artikeln sich auf hierher bezogen werden wird.

Auflauf, Aufgezogenes oder aufgegangenes Gebäcke. Es ist in der Regel ein leichtes, schwammichtes, von Milch, Mehl und Eyern zusammengesetztes Gebäcke; das man, wenn es ohne Beysatz mehrerer Kochgegenstände bereitet wird, an manchen Orten einen Küchenmichel zu nennen pflegt. Im Allgemeinen ist bey Verfertigung aller Gattungen Auflaufe zu bemerken: 1) daß man die Eyer nicht spare, denn diese machen sie nahrhaft und leicht;

2) daß man die Pfannen, Formen, Schüsseln und Tortenbleche, worinnen man sie bäckt, innen gut mit Butter oder Schmalz beschmiere und sodann mit Semmelmehl bestreue, damit sie leicht und ganz, nachdem sie gebacken sind, heraus gehen, und endlich 3) recht warm auftrage, weil sie sonst gern niedersitzen und sonach spundig werden.

Auflauf oder Aufgezogenes von Aepfeln.

Man brät, wenn man nur einen kleinen Auflauf machen will, 6 Stücke Aepfel; zieht die Schaale ab, nimmt das gebratene Mark heraus, und kocht dieses im geläuterten Zucker eine halbe Viertelstunde. Hierauf läßt man es kalt werden, reibt von einer halben Citrone die Schaale auf Zucker ab und rührt das Abgetriebene mit dem Weißen von einem Ey daran. Ferner schlägt man von 3 Eyern das Weiße zu Schnee und rührt diesen langsam ebenfalls unter die Masse. Endlich bestreicht man eine Schüssel oder ein Tortenblech mit Butter, gießt das Ganze darein, und läßt es im Ofen gehörig backen.

Eben so kann man auch einen Quittenauflauf machen, nur müssen die Quitten vorher statt zu braten im Wasser weich gesotten und mehr Zucker dazu genommen werden. Dieser Auflauf ist unter andern Speisen, als Zwischenschüssel, für 4 Personen genug.

Auflauf vom kalten Braten.

Man hackt jede Art kalten Braten mit etwas Citronenschaalen oder Sardellen recht fein, rührt dieses Gehäcke, wenn es 1/2 Pfund ist, mit 2 Händevoll im Schmalze geröstetem Semmelmehle, ein wenig Gewürz, einen Löffelvoll Kapern, 2 ganzen Eyern und süßen Rahm an, daß es wie ein dickes Mus wird. Dann bestreicht man ein Tortenblech oder eine flache Schüssel dick mit Butter, bestreut es mit Semmel- oder Reibmehl, gießt das Angerührte hinein und läßt's im Ofen backen. Man giebt eine Sardellen oder Citronensoose dazu und es ist auf 4 Personen genug. Der süße Auflauf von kaltem Braten, wird auf die nämliche Art gemacht, nur das Salz, die Kappern und Sardellen werden weggelassen und dafür aber Zucker, Weinbeere, Citronenschalen und Zimmet gnommen.

Zu beyden Arten Auflauf können alle übrig gebliebene Brocken und Abschnitte der kalten Braten genommen und auch zwey- und dreyerley Bratengattungen zusamm verwendet werden.

Auflauf von Erdbeeren.

Man treibt eine halbe Maas recht reife Erdbeeren oder Prüstlinge durch einen feinen Seiher oder Durchschlag; rührt 4 Loth frischen Butter mit 3 Eyerdottern wohl ab, reibt an einem Stücke von einer Citrone so viel ab, als

beliebig ist, und schabt das Abgeriebene mit eben so viel Zucker an die Erdbeere, bis man sie süß genug glaubt; endlich giebt man noch eine Handvoll Semmelmehl und ein wenig gestossenen Zimmet dazu und rührt alles wohl durcheinander. — Nun nimmt man das Weiße von den 3 Eyern, von welchen man oben den Dottern gebraucht hat, schlägt diese zu Schnee, macht diesen mit dem Angerührten langsam durcheinander, gießt das Ganze in eine flache Schüssel oder Tortenform, und läßt es im Ofen langsam backen. Zur Zierde kann man um die Schüssel einen Rand von Buttertaig machen und mit backen lassen, auch wenn die Eyer klein sind, statt 3, 4 Stücke nehmen. Dieser Auflauf ist als Zwischenspeise auf 6 Personen unter andern Speisen berechnet.

Auflauf von Erdbirnen.

Da alle Speisen, die von Erdbirnen oder Kartoffeln gemacht werden können, beysammen stehen, so sehe man diese Auflaufgattung unter dem Artikel Kartoffeln nach.

Auflauf von Fischen.

Hierzu taugen alle Fische, die sich gut ausgräten lassen. Man nimmt daher, nachdem man viel oder wenig machen will, z. B. einen Karpfen von 1 1/2 Pfund. Nachdem solcher gehörig vorgerichtet worden, grätet man ihn aus und hackt oder wiegt ihn klein, läßt indessen

ein Stück Butter über dem Feuer in einem Fußhafen heiß werden, und dämpft das Fischfleisch mit ein wenig Petersilienkraut und Schnittlauch. Ferner werden Sardellen, frische Kapern, Gewürz, Salz- und Citronensaft nach dem Dämpfen zugesetzt; 8 Eyer mit 1/4 Maas sauern Rahm und einer mäßigen Handvoll Reib- oder Semmelmehl werden abgerührt, ein kupfernes Pastetenbecken oder eine Randschüssel dick mit Butter bestrichen, immer eine Fingers dicke Schicht von dem gedämpften Fischgehäcke und den damit vermischten Gewürzen und Zusätzen in das Gefäß gethan und mit dem eingerührten Rahm, Eyern und Semmelmehl übergossen, bis alles zusammen aufgeht und der Guß oben das Letzte ist. Man stellt somit das Ganze in dem Backofen und läßt es ausbacken. Es giebt eine Zwischenspeise auf 8 Personen.

Auflauf von Him- oder Holbeeren.

Dieser Auflauf wird vollständig wie der von Erdbeeren (m. s. diesen) gemacht und blos statt Erdbeeren, Hol- oder Himbeeren genommen.

Auflauf von Johannisbeeren.

Man nimmt 8 Loth reife Johannisbeeren, (Ribesele, auch Eiserbsbeeren genannt) quetschet sie in einer irdenen Schüssel mit dem Kochlöffel ein wenig, schlägt von 8 Eyerweiß einen dicken Schnee und rührt diesen, nebst 8 Loth fein gestossenen Zucker, nach und nach zu den

Johannisbeeren. Ist dies geschehen, so rührt man das Ganze noch eine halbe Stunde, gießt es auf eine Schüssel und läßt es im Ofen langsam backen. Dieser Auflauf, als Zwischenspeise für 6 oder 8 Personen muß, sobald er aus dem Ofen kommt, aufgetragen und sogleich herum gereicht werden, sonst setzt er sich nieder und wird spündig und fest.

Auflauf von Krebsen.

Man weichet für 3 Kreuzer weißes Semmelbrod, von dem man die Rinde abgeschnitten hat, in Milch ein, nimmt 1/4 Pfund Krebsbutter (diesen zu bereiten s. m. den Artikel Krebsbutter), rührt zuerst diesen in das ausgedrückte Semmelbrod, dann noch 4 ganze Eyer und 4 Eyerdotter daran. Nun würzet man die Masse und füllt die Hälfte davon in ein mit Butter bestrichenes, tiefes Tortenblech, oder in eine Gogelhopfenforme. Auf diese erste Hälfte des Eingerührten legt man ein kaltes Ragou von Kalbsbriesen und Krebsschwänzen und schüttet die übrige Hälfte des Eingerührten darauf. Endlich bestreicht man das Ganze mit ein wenig zerlassenem Butter, stellt es sofort in den Backofen und läßt es schön gelb backen.

Man kann diesen Krebsauflauf in kleinen Tortenformen backen und Einzeln auf die Tafel bringen, das Verfahren bleibt im Allgemeinen wie bey dem vorstehenden Krebsauflaufe. Man schneidet blos die Kalbsbriese und Krebsschwänze

und einige Morcheln klein, und macht überhaupt das Ganze wie eine Fülle; bestreicht die kleinen Tortenformen recht dicke mit Krebsbutter und füllt sie mit der Fülle an; und läßt solche, auf ein Blech gestellt, höchstens eine halbe Stunde backen. Nun werden sie auf eine heisse Schüssel gestürzt und aufgetragen. Man bestreut sie mit gehacktem Petersillkraut und klein geschnittenen Mandeln.

Es ist hier nochmal zu bemerken, daß, wenn man haben will, daß der Auflauf gern und leicht aus der Forme oder Schüssel, worinnen er gebacken worden ist, herausgehen soll, man die Gefäße innen wohl mit Butter bestreichen und mit Semmelmehl ausstreuen muß. — Diese Gattung Auflauf ist auch auf 8 Personen, unter andern Speisen gerechnet, hinlänglich.

Auflauf oder Aufgezogenes von Mark.

Man reibt von zweyen weißen Zweykreuzer Semmelbroden die äußere Rinde ab und weichet solche in Milch ein. Nun rühret man 1/4 Pf. Rindsmark ab; drückt das Brod aus, schweißt es ein wenig in Butter und rührt es, wenn es kalt ist, zu dem Marke. Nach und nach rührt man 5 bis 6 Eyerdottern, nebst ein wenig Zucker, Zimmet und geschnittenen Citronat dazu; schlägt das Weiße von den Eyern zu Schnee und rührt diesen ebenfalls langsam zu dem Uebrigen. Endlich füllt man das Ganze in ein Becken oder in eine Randschüssel, und bäckt es

im Backofen. Ist auf 6 Personen als Zwischenspeise berechnet.

Auflauf aus Mandeln und Brod.

Man nimmt eine halbe Maas Milch und schneidet in diese für 2 Kreuzer weißes Semmelbrod; macht die Milch siedend und rührt darinnen das Brod zu Mus oder Brey und läßt die Mischung kalt werden. Indessen verrührt man 1/4 Pfund Butter zu Schaum und nach und nach 6 Eyerdottern darunter, imgleichen eine Handvoll abgezogene Mandeln nebst Zucker, und mischt alles mit dem Brode durcheinander. Das Weiße von den Eyern wird endlich auch zu Schaum geschlagen, unter das Ganze gerührt und die Gesamtmasse in ein mit Butter bestrichenes Becken geschüttet und gleich wie die mehrgenannten Auflaufe gebacken.

In dieses Aufgezogene können auch alle Gattungen Kirschen, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und dergleichen mehr, von den Stielen abgepflückt und eine Stunde vorher in gestoßenem Zucker gebaizt, eingelegt und mit gebacken werden. — Ist als Mittelspeise auf 8 Personen berechnet.

Anflauf oder Aufgezogenes von Mehl, oder ein sogenannter Küchenmichel.

Dies ist die gemeinste Gattung von Aufgezogenem oder Auflauf. Man nimmt zwey bis drey Eßlöffelvoll schönes Mehl, rührt es zuerst

mit ein wenig kalter Milch an, schlägt 4 Eyer daran, und macht es mit siedender Milch vollends so dünne, daß es vom Kochlöffel läuft und einem Flädchentaige gleich ist. Man thut ferner Salz und kleingeschnittene Schnittlauch, oder im Winter kleingeschnittene Zwiebeln darunter, rührt alles wohl durcheinander, bestreicht eine Bratpfanne dick mit Butter und gießet den Taig hinein. Will man es noch besser haben, so schneidet man kleine Stückchen Butter oben darauf herum und läßt das Ganze im Backofen backen. Zu bemerken ist, daß der Taig nur eines Daumens hoch in der Bratpfanne oder im Tortenbleche ungebacken zu stehen kommen darf, sonst er niedersitzt und am Boden spündig wird.

Diesen Auflauf kann man auch süß mit Zucker, Weinbeer oder Rosinen, auch mit abgeriebenen Citronen und dergleichen machen, dann muß aber Salz und Schnittlauch wegbleiben. Diese Speise kommt selten auf eine Tafel, und ist daher als Hauptgericht auf zwey bis drey Personen berechnet.

Auflauf oder Aufgezogenes von Quitten.

Dieses Aufgezogene wird wie der Aepfel-Auflauf, blos statt Aepfel von Quitten gemacht, nur daß diese vorher im Wasser weich gekocht werden müssen und daß man mehr Zucker als bey den Aepfeln nöthig hat.

Auflauf von Reis.

Man nimmt 1/2 Pfund Reis und kocht diesen mit Milch zu einem steifen Mus oder Brey und läßt dies kalt werden. Ferner rührt man ein Viertelpfund Butter zu Schaum und schlägt während dem Rühren 6 Eyer darunter, setzt 4 Loth abgezogene Mandeln gestossen und nach Belieben Zucker und gestossenen Zimmet zu. Endlich schmieret man ein Becken oder Schüssel mit Butter, gießt das Ganze hinein und läßt's im Backofen backen. Es ist für 6 Personen genug. Der Auflauf oder das Aufgezogene von Zwetschgen wird wie der Auflauf von Erdbeeren bereitet. M. s. diesen.

Auflauf von Gries.

Man kocht in einer halben Maas guten und süßen Milch ein Viertelpfund Gries ziemlich ein und treibt ihn sodann mit 1/4 Pf. Butter in einer tiefen Schüssel noch warm recht pflaumig ab. Nachdem die Masse abgekühlt ist, schlägt man 6 Eyerdottern daran und das Weiße davon schlägt man zu Schnee. Nun rührt man alles mit ein paar Löffelvoll süßen Wein und ein paar Loth Zucker ab und bäckt es, gleich einem andern Auflauf, langsam und gehörig aus.

Auflauf von Kaffee.

Ein Viertelpfund gemahlener gebrannter Kaffee wird in einer halben Maas guten und sü=

ßen Milch gekocht und eine halbe Stunde nach dem Sieden stehen gelassen. Nun wird die Milch durchgeseihet und von derselben mit feinem Mundmehl ein Mus oder Brey gekocht. Nachdem dieses abgekühlt ist, wird es mit 1/4 Pfund frischen Butter abgerührt, 6 Eyerdotter daran geschlagen, das Weiße zu Schnee gequirlt und mit ein paar Loth gestoßenen Zucker und etwas Vanille das Ganze wohl abgerührt und gleich einem andern Auflauf, gehörig und wohl gebacken. Man kann auch ein paar Loth süße Mandeln stoßen und unter den Kaffeeauflauf rühren, allein dann muß man auch ein paar Eyer mehr nehmen, damit sich der Auflauf hebt. Ueberhaupt darf man mit den Eyern nie sparen, sondern lieber mehr als weniger bey dieser Speise nehmen. Den Zucker kann man eher sparen, weil fast jeder Auflauf in der Regel mit Zucker bestreut wird, wenn man ihn aufträgt.

Augsburger Würste zu machen.

Man nimmt 4 Pfunde Schweinen- und 4 Pfunde gutes, mürbes Rind- oder Ochsenfleisch, wischt mit einem reinen und groben Küchentuche, ohne das Fleisch zu waschen, den Schmuz oder das allenfalls anklebende Blut davon ab, lößt die Knochen heraus, hackt oder wiegt mit dem Wiegemesser das Fleisch gehörig klein und salzt während dieser Vorrichtung die Masse immer verhältnißmäßig. Nun wird das Gehäcke

an ein kühles Ort gestellt, doch so, daß es im Winter nicht gefrieren kann, und 24 bis 30 Stunden lang ruhig in einer Mulde oder Schüssel stehen gelassen, damit das Fleisch schön roth wird. Immittelst schneidet man ein Pfund Speck in würflichte Stückchen, stößt 1/2 Quentchen Muskatblüte, 1 Quentchen Gewürznelken und 1/2 Loth Pfeffer zu einem groben Pulver, und knetet dieses samt dem geschnittenen Speck unter das Wurstgehäcke, so, daß sich alles wohl vertheilet. Hierauf wird die Masse gehörig in getrocknete und im Wasser wieder erweichte Rindsdärme fest eingefüllt, und die Würste, je nachdem man sie in der Länge haben will, ab- und zugebunden. Finden sich in den Würsten noch hohle, unausgestopfte Stellen, so müssen diese mit einer Nadel gestupft werden, damit keine Luft in der Wurst bleibt. — Man hängt diese Würste 4 bis 5 Tage in den Rauch und nachher in eine luftige, von den Sonnenstrahlen befreyete Kammer, bis zum Gebrauch. — Es ist besonders zu bemerken, daß zu der Wurstmasse niemals Wasser darf genommen werden; sollte sie zu trocken seyn, welches nur selten der Fall seyn wird, so feuchtet man sie mit ein wenig guten Fruchtbrantwein an. Man darf diese Art Würste, die man in Augsburg gediegene Würste nennt, zum Verspeisen nur höchst wenig kochen oder sieden, weil sie sonst streng, trocken und geschmacklos werden; das Letztere geschieht auch, wenn man sie zu alt werden läßt.

Ausbrech- oder Brockelerbsen, s. m. bey **Erbsen**.

Austern sind bekannte Schaalenthiere, die in den meisten Meeren zu Hause sind, und zu uns nach Südteutschland mit schweren Kosten aus Nordteutschland, Holland und von Triest und Venedig gebracht werden. Man hält die Austern für Leckerbissen, sie sind aber schwerverdaulich; nur roh und mit Citronensaft genoßen, noch am gesündesten. Für die Küche ist ihr Gebrauch nicht häufig, indem sie sich, und daß nur mit der äussersten Vorsicht und Mühe, kaum 8 Tage lang frisch und eßbar erhalten lassen, daneben auch noch sehr theuer sind. Ich will daher hier von Austern-Zubereitungen nur einiges sagen; Nachstehendes mag genug seyn.

Austern roh aufgetragen.

Man wischt die frisch angekommenen Austern mit einem reinen, groben Kuchentuche aussen Stück für Stück ab, klopft ein wenig mit dem starken Messer, womit man sie öffnen will, an die Schaale, damit das noch daran sitzende Unreine abspringe und die Muschel sich ein wenig öffne. Man hält die Muschel mit dem runden, gewölbten Theil unter sich gekehrt in der linken Hand und zwar mit einem Tuch oder Serviette, sucht den Spalt zwischen der platten obern Schaale und der untern, faßt in der rechten Hand das Messer an der Klinge so kurz

als möglich und biegt die Muschel auseinander. Hierbey muß man vorsichtig seyn, daß, so wie die Auster geöffnet ist, das in selbiger befindliche Seewasser ja nicht herauslaufen kann; denn dieses macht nicht allein die Delikatesse an der Auster, sondern es trägt auch zur Verdauung sehr viel bey. Man muß daher die Auster ganz gleich und fest in der linken Hand halten und das Eröffnen der Schaale behutsam beginnen. Ist die Auster geöffnet, so lößt man dieselbe behutsam von der Unterschaale ab, ohne sie heraus zu nehmen und setzt sie mit der Unterschaale eine neben die andere, auf eine Porzelanplatte. Sie werden dann mit halbgeschnittenen Citronen, Pfeffer, Weinessig und Salz, all diese Stücke auf einer Platte besonders aufgetragen, damit sie Jeder nach seinem Geschmacke würzen kann. Citronensaft ist indessen das Beste, womit die Austern roh genoßen werden.

Austern zu braten.

Die Austern werden gewöhnlich in ihrer eigenen Unterschaale gebraten, und diesfalls geöffnet, wie zum roh essen. Man setzet sie in der untern Schaale nebeneinander auf einen Rost, thut in jede ein klein wenig Butter, Pfeffer und gehackte Petersilie, viel oder wenig nach Belieben. Man muß Acht haben, daß jede Auster ganz von der Schaale losgemacht ist, sonst springt sie, so wie die Wärme sie empfindet, in die Luft. Man muß auch, um das Braten

zu beschleunigen, mit einer mit glühenden Kohlen gefüllten Feuerschaufel oben über die Austern mehrmals wegfahren. Sind sie nun auf diese Weise gebraten, so trägt man sie auf und giebt aufgeschnittene Citronen dazu.

Austern zu dämpfen.

Man behandelt sie durchaus, als wenn sie sollten gebraten werden. Blos neben dem Butter und Pfeffer wird noch ein Kaffeelöffelvoll Wein in jede Schaale gegossen und jede mit ihrer obern Schaale, die man sonst wegwirft, bedeckt. Beym Auftragen nimmt man die Oberschaale ab und giebt Tamarindensaft in einer Kaffeeschaale, statt der Citronen dazu.

Austern gebacken.

Man nimmt einen guten Theil frische ausgewaschene Butter, rührt sie wohl ab, thut dazu Hechtfleisch, das vorher ohne Salz abgekocht, von den Gräten gereinigt und mit einigen Austern fein gehackt ist, nebst dem Gelben von Eyern, ein wenig gestossene Muskatblumen und dem Wasser von den Austern, die man einlegen will. Dies Alles rührt man mit so viel fein geriebenem Semmelmehl, daß es dick genug wird, wohl untereinander, nimmt große Muschelschaalen, oder in Ermangelung derselben recht rein gemachte tiefe Austerschaalen, legt etwas von dem Gehackten und Gerührten hinein, thut dann eine oder zwey Austern darauf, bedeckt sie

mit dem Gerührten so hoch, als man will, streicht es mit einem Messer glatt und kerbt das Ganze bunt, dann bäckt man sie in der Tortenpfanne und giebt ihnen unten und oben Kohlfeuer.

Wenn sie zu Tische gebracht werden, so giebt man Citronen dazu, um von diesen den Saft darauf zu drücken.

Austern, nachgemachte.

Man siedet ein paar Kalbsbriese im Salzwasser weich, nimmt untere wohlgepuzte tiefe Austerschaalen, thut in jede ein Stückchen von den weichgesottenen Briesen, nebst ein wenig fein geschnittenen Hering oder Sardellen, Semmelmehl, Gewürz und einen halben Theelöffelvoll zergangenen Butter. Die so gefüllte Austerschaalen stellt man auf den Rost, brät und behandelt sie eben so, wie die eigentlichen Austern. Vor dem Auftragen, drückt man in jede Schaale ein wenig Citronensaft. Statt der Kälberbriese kann man auch abgesottene Fischmilch, Hechtleber, Krebsschwänze und in Milch vom Salze ausgezogene Heringsmilch und Rogen gebrauchen, und an den Fasttagen als Fastenspeise geben. — Selbst die gesottenen und gereinigten Schnecken können auf diese Art zugerichtet und gebraten werden.

Austernpastete s. m. unter Pasteten.

Austernkuchen.

Nachdem die Austern aus der Schaale ausgestochen und ihnen die Bärte abgemacht worden sind, so werden sie in einem Geschirre über das Feuer gesetzt, und nur ein wenig angequellet, damit die überflüssige Feuchtigkeit gelinde herausgehe. Wenn sie zum Abkühlen und Abtriefen in einen Durchschlag gethan worden, so muß man sie auf einem saubern Hackbrette mit fein gestoßenen Semmelmehl, Muskatenblumen und fein gehackten Citronenschaalen ganz klein hacken, daß ein feiner Taig daraus werde. Hievon macht man kleine platte Kuchen, die auf einem dünnen mit Papier belegten Brette in einen abgekühlten Backofen gelinde und langsam getrocknet werden, bis sie hart sind, so daß man sie in einem Mörsel zerstössen und an einem trockenen Ort verwahren kann.

Diese Austernkuchen sind nur zum Aufheben; und nur alsdann zu machen, wenn man die Austern recht frisch und wohlfeil haben kann; denn es giebt Jahrszeiten, da die frischen Austern fehlen. Hat man aber diese Austernkuchen, so zerstößt man sie und giebt vielen Speisen und Soosen den so sehr beliebten Austergeschmack. Man zerstößt also diese Kuchen, wenn man sie brauchen will, oder man kann sie auch einweichen, daß sie zergehen müssen.

Einige verfertigen auch auf gleiche Art Sardellenkuchen, dies aber ist gerade nicht nö-

thig, da man in Ermangelung der Sardellen zu Speisen oder Soosen, sich allemal mit Hering helfen kann, wenn man will.

Dagegen die Krebskuchen sind eher anzurathen, weil die Krebse in vielen Monaten nichts taugen oder nicht zu haben sind. Sie werden aus dem gesottenen Krebsfleische durch die nämliche Behandlung wie die Austernkuchen gemacht.

Hiernächst sind auch die Spargelkuchen anzupreisen, die auf nachstehende Art bereitet werden. Man läßt den Spargel einen ganz gelinden Sud thun und abtriefen, hacket ihn, so weit er mürbe ist, nebst Zwieback, Muskatenblumen und fein gehackter Citronenschale, macht und bäckt davon kleine Kuchen, und hebt sie auf zu Bouillons und Speisen, bey denen man den Spargelgeschmack anbringen will.

Mit jungen grünen Erbsen, die zu einem Mus, im rohen ungekochten Zustande, in einem Steinmörser gerieben worden, verfährt man auch so, und macht grüne Erbskuchen davon. Speisen und Brühen schmecken besser, als von den grünen Erbsen, die nach gewöhnlicher Art eingemacht und aufbewahrt werden.

Austerlacke oder Brühe, um angelaufene Austern zu verbessern.

Man siedet Wasser ab, läßt es kalt werden, nimmt von ein oder zwey Eyern das Eyweiß, je nachdem man viel zu machen gedenkt,

quirlt es wohl, daß es gischt, gießt es in das Wasser, thut eine Handvoll Salz dazu, auch gröblich gestossenen Pfeffer und etwas geschnittene Muskatblumen, gießt die riechende Lacke von den Austern ab und die frische nachgemachte darüber, so wird man wenig Unterschied zwischen den angelaufenen und frischen Austern finden. — Schlägt der erste Aufguß der künstlichen Brühe nicht an, so gießt man diesen wenn er einige Zeit über den Austern gestanden ab, und nochmals frischen darüber.

Austern in ihren Schaalen einige Tage frisch zu erhalten.

Will man die Austern in ihren Schaalen etliche Tage frisch erhalten, so muß man etwas Schweres darauf legen und denselben dadurch verwehren, daß sie sich nicht öffnen und ihr Wasser verlieren. Diejenigen Austern, welche man einsalzet, nimmt man aus ihren Schaalen und thut sie in irdene Töpfe oder hölzerne Gefäße; je nachdem man eine Lage derselben gemacht hat, so streuet man etwas Salz, Pfeffer, etliche Lorbeerblätter, ganzen Zimmet, mit grünen Fenchel, der in die Saat geschossen, und wenn man will, etwas Muskus und Ambra, wovon sie trefflich gut, aber auch theuer werden, darüber. Und so wird eine Lage nach der andern gemacht und behandelt.

Wenn man die Austern aus diesen Gefäßen nimmt und sie allzusalzig befindet, so kann man

sie etwas auswässern, und hernach auf alle die Arten, wie vorher gesagt worden, zurichten; oder auch mit Oel und Essig essen.

Diese gesalzenen Austern thut man an allerhand Gerichte, an gebratenes Geflügelwerk und zu vielen Würzungen, welches jede geübte Köchin von selbst verstehen und nach Umständen beurtheilen wird.

Von den frischen Austern macht man auch allerhand Suppen, Pasteten und andere Gerichte, wie in diesem Kochbuche die Folge lehren wird.

B.

Backen, wie dieses zweckmäßig zu besorgen ist, s. m. unter dem Artikel Kochen nach.

Bärschlinge, Bärsige, s. Pärschlinge.

Baierisch Brod.

Man schneidet weißes Semmelbrod in länglichte oder sonst beliebige Stücke, weicht diese in süße Milch ein; zerklopft, nach Erforderniß, einige Eyer und salzt sie, kehrt das eingeweichte Brod in den Eyern um und bäckt dann die Schnitten im Schmalz schön gelb heraus. Man giebt sie trocken als Auflage zum Gemüse, kann aber auch eine Rahm- oder Choccoladesoose darüber machen und sie in dieser warm geben. Mann nennt dieses Gebäcke auch noch Goldschnitten.

Baiernsche Dampfnudeln, s. Dampfnudeln.

Baierisch-Kraut.

Man nimmt blau und weißes Kraut, schneidet es wie zum sauren Kraut, oder hackt es, wie zum gehackten Kraut. Nun mächt man in einem Fußhafen Schmalz heiß, schneidet Zwiebeln klein und wirft sie in das Schmalz, thut das Kraut, Salz und ein wenig Kümmel dazu, und läßt alles wohl und langsam dämpfen und einkochen, sorgt aber daß es nicht anbrenne. — Eine Viertelstunde vor dem Anrichten, schüttet man ein Gläschen Weinessig und ein Gläschen Wein daran, stäubt ein wenig Mehl darüber, deckt alles wohl zu und richtet das Kraut endlich an.

Baierische oder märkische Rüben.

Sie werden auch noch Steckrüben, Pfätterrüben, Stech- und Stickelrüben genannt. Man hat deren in jeder Landschaft und pflegt sie von dem Orte zu benennen, wo sie von vorzüglicher Güte gebauet werden.

Man schabt und legt sie in's Wasser, damit sie weiß bleiben. Nun macht man Schmalz heiß und läßt die Rüben darinnen dünsten oder schweissen. Ist dieses genüglich geschehen, so schüttet man sie in einem Hafen, gießt Fleischbrühe daran und wirft etwas geriebenes Roggenbrod von der Rinde dazu, pfeffert das Gan-

ze genügsam und läßt's sieden, bis die Brühe etwas dick wird, dann richtet man sie an.

Barbe, Barme, Barbet, ein zu dem Karpfengeschlechte gehöriger Fisch, der seinen Namen zweyen häutigen Auswüchsen verdankt, die ihm am Maule, gleich einen Knebelbart, herabhängen. Er sieht übrigens dem Karpfen ziemlich gleich, erreicht aber selten die Größe von 3 Pfunden und ist, da er sich gerne an trüben, tiefen und schlamichten Stellen im Wasser aufhält, nicht von Aussen so rein, wie der Karpfe, man muß ihn daher, ehe man ihn abschuppt, mit Salz und Asche reinigen. Uebrigens wird der Barbe eben so in der Zubereitung behandelt wie der Karpfe. Der Rogen dieses Fisches hat die Eigenschaft, daß er Erbrechen erregt, daher man ihn wegwerfen und ja nie zubereiten muß, so auch keinen andern Theil der Eingeweide.

Baumkuchen, Prügelkuchen, auch Stangenkuchen.

Es ist dieses ein sehr mißliches Gebäcke, und man muß ausserordentliche Uebung und Fertigkeit haben, wenn man es, der Form nach, ganz und unversehrt auf die Tafel bringen will. Indessen will ich dennoch, der Vollständigkeit wegen, die ganze Zubereitungsart dieses Kunstgebäcks hieher setzen.

Man hat zu diesem Gebäcke ein kegelför=

miges Stück Buchenholz nöthig, das von dem Drechsler gedreht und aussen ganz glatt und polirt seyn muß; dieses Holz nennet man den Baum und es muß so gerichtet seyn, daß man es bequem an den Bratspieß stecken und daran fest keilen kann. Es ist 1 1/2 Fuß lang, unten 5 1/2 Zoll und oben 3 1/4 Zoll im Durchschnitte breit, so, daß der Baum nach und nach 2 1/4 Zoll abnimmt. Um diesen Baum schlägt man ein paar Bogen weißes Papier, so glatt als möglich und umwickelt dieses dicht und fest mit Bindfaden, so, daß jeder Faden dicht und genau an dem andern steht, bis unten und oben, wo das Papier einen Daumenbreit unumwickelt und blos bleiben muß. Am Anfange und am Ende des Prügels schleift man den Bindfaden recht fest, jedoch so, daß man ihn, wenn der Kuchen fertig ist, wieder aufziehen und aus denselben herauswinden kann. Der Bratspieß, woran der Baum gesteckt und fest gekeilt wird, muß stark und eigens dazu gemacht werden, daß ihn ein Mensch umdrehen kann, denn am Bratenwender darf er nicht angebracht seyn. Wenn man diese weitläuftige Vorrichtung hat, so schreitet man zur Bereitung des Taigs, woraus der Baumkuchen verfertigt werden soll.

Man rührt oder treibt 1 Pf. frischen Butter zu Schaum, thut 1 Pf. gestoßenen Zucker dazu; 1 1/2 Pf. süße und darunter etliche bittere Mandeln werden recht fein gestossen; das Gelbe oder die Dottern von 20 Eyern und 3/4

Pfunde feines Mundmehl kommen ebenfalls zu der Masse und nun wird alles, aber immer nur nach einer Seite, wohl abgerührt. Hierauf schlägt man das Weiße der Eyer, von denen man den Dottern genommen, zu einem steifen Schnee, setzt Zimmet und nach Belieben auch noch anderes Gewürz bey, wie auch die abgeriebene Schaale von einer Citrone, rührt alles durcheinander und schreitet sofört zum Backen.

Der schon hergerichtete Baum wird an den Spieß befestiget, fest daran gekeilt und das daran befestigte Papier, samt dem dieses umwickelnden Bindfaden mit Butter bestrichen. So kommt der Spies mit den Baum an ein gelindes Feuer und wird von einer Person langsam umgedreht, bis er sich erhitzt hat, was man bemerkt, wenn das an dem Baum unumwickelt gebliebene Papier anfängt gelb zu werden. Nun wird eine Bratpfanne unter den Baum gestellt und dieser, so weit er mit Bindfaden umwickelt ist, weiter ja nicht, mit dem Taige bestrichen, so dicke, als die Taigmasse nur immer daran hängen bleiben will; dieß muß unter beständigem Umdrehen des Spieses geschehen. Was von dem Taige in die Bratpfanne fällt, wird sogleich wieder zu dem übrigen Taig gethan. Ist die erste Ueberstreichung angehartet, so fährt man auf eben die Weise mit der zweyten, dritten und so lange fort, bis der Taig aller aufgegossen oder aufgestrichen ist. Ist nun der lezte Ueberzug ebenfalls angebacken,

so nimmt man den Spies vom Feuer und läßt ihn noch eine halbe Stunde aufrecht stehen und antrocknen. Endlich schneidet man den Prügelkuchen auf dem Baume unten und oben hübsch gleich und sucht ihn mit Vorsicht ganz von dem Baum herunter zu streifen, was um so leichter geht, wenn man den Kuchen mit einer Serviette umfaßt und den Spies sachte gegen den Heerd oder gegen eine Wand stößt. Ist dies geschehen, so sucht man mit Vortheil den Bindfaden und das Papier heraus zu bringen, stellt den Kuchen auf eine runde Platte, bestäubt ihn mit Zucker und Zimmet von den Seiten und steckt oben in den engen Theil ein verhältnißmäßiges Blumenbouquet. Sollte, wie dies öfters der Fall seyn kann, der Kuchen nicht ganz von dem Baume zu bringen seyn, so schneidet man ihn der Länge nach in zwey gleiche Theile mit einem recht scharfen Messer bis auf den Baum durch, nimmt jeden Theil behutsam ab und Papier und Bindfaden heraus, und bindet dann beyde Hälften in gleichen Absätzen mit färbigen schönen Bändern behutsam zusammen und ziert ihn eben so aufrecht stehend, das weite Theil unten auf der Platte ruhend, oben mit einem Bouquete und trägt ihn so zu Tische. Den Taig zu dem Baumkuchen kann man mit saurem Rahm, Citronat, Pomeranzenschaalen, Pistazien und Korinten nach Gefallen versetzen und verändern. Bey dem Anstecken des Baums an den Spies muß darauf gesehen werden, daß

man die untere oder breitere Seite desselben zuerst und gegen die Handhabe am Spiese zu, ansteckt, sonst bringt man den Kuchen nicht ganz herunter.

Bauernknöpflein, Knödeln, Klöße.

Man schneidet 3 Kreuzersemmeln in kleine würflichte Stücke, röstet die eine Hälfte in Schmalz, die andere Hälfte aber brühet man mit siedender Milch an. Ferner schneidet man eine Zwiebel klein und dämpft sie im Butter, diese nebst dem Salz, so viel nöthig ist, schüttet man ebenfalls an das Brod. Nun zerklopft man 4 Eyer, schüttet sie auch an das Brod und rührt alles durcheinander. Endlich kommt noch so viel schönes Mehl dazu, daß der Taig nicht allzu weich bleibt, aber auch nicht allzu feste wird. Man macht aus diesem ziemlich große Klöse, die man im siedendem Wasser auskocht, in der Mitte, nachdem sie gekocht sind, durchschneidet und dann mit geröstetem Semmelmehl aufschmelzt. Nimmt man statt dem Mehle geriebene Erdäpfel oder Kartoffeln unter diese Klöse und setzt ein wenig geschnittenen Schnittlauch bey, so werden sie noch besser. Man kann auch geschnittenen Speck und Schinken darunter mischen und die Klöse in Fleischbrühe sieden, so kann man sie füglich Herrenknöpflein nennen. Das Ganze ist für 4 bis 6 Personen genug, als Voressen.

Bauernkrapfen.

Man nimmt 1/4 Pfund Zucker und rührt diesen mit 4 Eyerdottern eine Viertelstunde lang tüchtig ab. Ferner werden 2 Loth abgezogene Mandeln klein geschnitten, 4 Loth Kartoffeln gerieben, die Schaale von einer halben Citrone und 2 Löffelvoll Mehl daran gethan. Alles wohl durcheinander gemischt, kleine Stücken Taig auf Oblaten gesetzt und im Backofen hübsch gelb backen lassen.

Bavaroise, s. unter Getänke.

Bavesen, dies sind in Schmalz gebackene, mit Hirn, oder irgend einer andern Fülle, bestrichene Semmelschnitten.

Becassine, s. Schnepfe.

Belgrader Brod, auch Presburger Brod.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln wird zu ganz kleinen Würfeln geschnitten, Mehl und Zucker, von jedem auch ein halb Pfund, dazu gethan; diese Masse mit 1 Loth Zimmet, 1/4 Loth Gewürznelken, einer Citronenschaale und 2 Messerspitzenvoll Potasche versetzt; alles in eine Schüssel gethan, 2 bis 3 Eyer daran geschlagen und den Taig recht durcheinander gerührt. Sollte derselbe noch gar zu fest seyn, so gießt man 1 paar Eßlöffel voll Milch zu. Nun wird der Taig auf ein Nudelbrett gethan,

gekneten und zu einem runden Laib formirt, den man mit der Nudelwalze oder dem Wälzerholze zu einem Fingers dicken Fleck auswalzt oder wärgelt, in Fingers lange und zwey Finger breite Stücke schneidet und auf einem mit Mehl bestreuten Bleche im Backofen oder der Bratröhre schön gelb bäckt.

Berlans.

Man nimmt dazu eben so viel Butter, als 6 Eyer, die auch dazu genommen werden, schwer sind, eben so viel gestoßenen Zucker und rührt beydes mit den 6 Eyerdottern recht schaumig. Etwas fein gehackter Citronat und Pomeranzenschaalen, die abgeriebene Schaale einer Citrone werden beygemischt und die 6 Eyerweiße zu Schnee geschlagen. Ein Pf. feines Mehl wird nun unter all die genannten Gegenstände gerührt und ein Taig daraus gemacht. Dieser wird zu einem Blatz ausgewellt und 4 Zoll lange Stückchen, jedes Fingers dick, geschnitten und runde Ringe oder Brezen daraus formirt, auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und wie Anisküchlein gebacken.

Bernhardiner Salmi.

Der sehr ehrwürdige Pater Küchenmeister in der Abtey Haute Seille, Dom Claudon, ein berühmter Kochkünstler, theilte mir auf meinen Reisen dieses und mehrere Küchen-Rezepte mit, die ich, da ich sie sämtlich vortrefflich fand,

hier, jedes an seinem Orte, bekannt machen will.

Es ist ein vortreffliches Ragou und schickt sich gleich gut für den Haasen, das Feld- oder Rebhuhn, die zahme und wilde Ente, junge zahme und wilde Gänse, Becassinen, wilde Tauben u. m. a., nur müssen nach dem Verhältnisse der Zahl oder der Größe des Geflügels, die Zuthaten vermehrt oder vermindert werden.

Zur Probe drey Stücke Schnepfen. Diese brate man gelinde am Spiese; zerlege sie dann kunstmäßig und lege das Zerschnittene auf einen Teller besonders. Die Eingeweide der Schnepfen, wovon man blos den Magen wegwirft, und das was beym Braten in der Untersatzpfanne abgetropft ist, thue man in die nämliche Schüssel, worinnen man die gebratenen Schnepfen transchirt hat, und lasse alles dabey, was in der Schussel beym Transchiren ausgelaufen und abgefallen ist. Man zerdrücke alles dies mit einem starken Löffel, drücke den Saft von 3 Citronen darauf, setze von einer Citrone die sehr klein geschnittene Schaale, etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatennuß oder feines Kräuterpulver bey. Dieses alles rühre man, immer in der nämlichen Schüssel, mit einem Glas guten weißen Wein und einem Eßlöffel voll guten Senf untereinander, lege die zerschnittenen Schnepfentheile darein und setze das Ganze, eben auch in der nämlichen Schüssel, auf sehr gelindes Kohlenfeuer. Man muß darauf

sehen, daß dieses Ragout ja nicht aufkoche, sondern sich nur bis zu dem Grade des Kochens erhitze. So bald sich dieser Grad zeigt, gießt man einen Eßlöffelvoll sehr feines und reines Provanseröhl an das Ragou, rührt es um und richtet es in eine inzwischen recht warm gehaltene Ragouschüssel zierlich und wohlgeordnet an, sorgt auch dafür, daß es recht heiß zur Tafel gebracht werde. Hat man Gäste zu bedienen, die das Oehl an dem Ragou nicht lieben, so läßt man dieses weg und nimmt dafür braun geschmolzene recht frische Butter, statt einen, zwey Eßlöffel voll. Zu merken ist, daß man die Schnepfen, oder welcher Gegenstand es sonst ist, während das Ragou über dem Feuer stehet, etlichemal umwendet und sorgt, daß nichts anbrenne.

Auf diese Art kann man, wie schon gesagt worden, wenn man nach Beschaffenheit der Größe oder Zahl der Gegenstände, die Zuthaten vermehrt oder vermindert, viele Arten Ragou machen, z. B. Enten- Gänse- Haasen-, Hüner-, Krametsvögel-, Lerchen-, Rebhüner- und Tauben-Ragou, selbst die von der Tafel abgehobenen Theile der genannten und mehr andern Braten, können auf diese Art nützlich verwendet und wohlschmeckend nochmal gegeben werden. Uebrigens s. m. dennoch die Artikel Ragou noch nach, um sich auch mit andern Arten dieser Speise bekannt zu machen.

Berschinge, s. m. Pårschlinge.

Bier, ein bekanntes Getränk aus der Gerste oder Waizen und Hopfen. Das Bier, vorzüglich das weiße Bier aus Gerste, und noch besser das aus Waizen, wo es zu haben ist, findet in der Küche mehrfache Anwendung, selbst da noch, wenn es zu Essig geworden ist, wie dies bey dem Artikel Fleisch wird angemerkt werden. Zu bemerken ist, daß das weiße Bier im nördlichen Teutschlande Breyhan oder Bryhan genannt wird, man also, wann in einem der Küchenrezepte dieses Buchs dieser Name vorkommen sollte, weißes Bier darunter zu verstehen hat. Unter mehrern Zubereitungen aus weißem Bier sind vorzüglich zu bemerken:

Bierbrey oder Biermus.

Man reibt gemischtes, sogenanntes römisches Korn- oder Roggenbrod, so viel man zu brauchen glaubt, auf dem Reibeisen, dann macht man Schmalz heiß und röstet das geriebene Brod, wenn es z. B. 6 Löffel voll sind, mit einem Löffel voll Mehl schön gelb, rührt es mit 2 Theilen weißem Bier und einem Theil Wein, welche beyde vorher unter einander gegossen und siedend gemacht werden, so an, daß es nicht allzu dünne wird. Nun kommt nach Belieben Zucker, die Schaale einer auf diesem abgeriebenen Citrone und etwas Zimmet dazu. Man läßt es, wenn es nicht zu viel Mus ist,

nur eine Viertelstunde kochen, weil sich sonst der Geist des Weins, der Citrone und des Zimmets zu sehr verflüchtiget. Man muß daher vorher darauf sehen, daß das Mus nicht zu dünne eingerührt wird und wenn dies der Fall ist, lieber mit etwas Reib= oder Semmelmehl nachhelfen. Statt dem Zucker kann man auch geriebenen Lebkuchen oder Pfefferkuchen beysetzen, imgleichen Honig.

Das Wein=Mus wird eben so bereitet und statt dem Bier zwey Theile Wein und ein Theil Wasser genommen. Hier muß auch weißes Brod und Zucker angewendet werden, und darf man weder Lebkuchen noch Honig statt des Zuckers nehmen.

Bier kalte Schale.

Hierzu wird Brod, am besten schwarzes Hausbrod auf einem Reibeisen gerieben, und ferner das Gelbe von der Citrone entweder auf eben demselben, oder noch besser mit Zucker abgerieben und frisches Weißbier darauf gegossen, nach Belieben Zucker und Zimmet darüber gestreuet und Citronscheiben darein gelegt. Um die kalte Schale zu verbessern, pflegt man, besonders bey dem Weißbier, Wein hinzu zu gießen. Will man der Stärke wegen braunes Bier nehmen, so muß man in diesem, ehe man es auf das Brod und den Zucker gießt, etliche frische glühende Kohlen ablöschen, um den bittern Hopfengeschmack zu mildern, doch nicht zu viel, damit das Bier nicht lau wird.

Bier- und Milchsuppe.

Man nimmt ein Viertelmaas weißes Bier und ein Viertelmaas Milch, setzt es auf, thut etwas Zucker und ein wenig frische Milch hinzu, läst es kochen und quirlt es mit 3 Eyerdottern ab. Beym Abquirlen nimmt man zu den Eyerdottern ein wenig kaltes Bier und einen halben Löffel voll Mehl; hat man dieses recht untereinander gequirlt, so quirlt man dann mit allem die Suppe damit ab, richtet sie über gewürfelte Semmel an und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Biersuppe ohne Milch.

Man läßt 1/2 Maas weißes Bier mit einem Stückchen Butter einer wälschen Nuß groß, siedend werden, zuckert es nach Belieben, zerklopft 2 Eyerdotter und rührt sie mit dem siedenden Bier an. Nun schneidet man nach Belieben weißes oder schwarzes Brod würflicht, röstet es ein wenig in Schmalz, bestreuet es mit gestoßenen Zimmet oder reibt Muskatennuß darauf und richtet die Suppe darüber an.

Bier, warmes, s. unter Getränke.

Birkhuhn zu braten, s. m. Auerhan.

Birnen, eine bekannte Obstgattung, die frisch und gedürret oder getrocknet in der Küche Anwendung findet. Ich gebe hier nur einige Arten sie zu kochen an.

Birnen zu kochen.

Man schält die Birnen und kann, wenn sie zu groß sind, sie in Viertel zerschneiden. In das Gefäß, worin sie gekocht werden, thut man etwas Beyfuß, Wein und Honig. Sie müssen lange, wohl 2 Stunden kochen. Ehe man anrichtet, wird etwas geröstetes Mehl hinzu gethan. Die Brühe muß sämig seyn, wenn also die Birnen viel Saft haben und süß sind, so muß man nur wenig Wein und Honig daran thun.

Birnbraten.

Man nimmt einen Kalbs= oder Lammsschlegel und richtet ihn zum Braten in die Röhre vor. Nun schält man eine gute Art Birnen, schneidet sie in Schnitze und dämpft sie in halb Essig und halb Wasser und etwas Zucker und Gewürze nur halb weich. Indessen wird der Braten auch beynahe ausgebraten und die Schnitze samt der Brühe in der sie dämpften, darüber gegossen. Den Braten läßt man nun vollends ausbraten, legt ihn auf die Schüssel, worinnen er aufgetragen wird und die Birnschnitze um ihn herum. Die Brühe läßt man durch einen Seiher laufen und giebt sie in einem Soosennapf auf den Tisch.

Birn=Compote.

Man bereitet sie eben so, wie die Aepfel=Compote (m. s. diese), nur haben sie nicht so

viel Zucker nöthig, besonders wenn man gute Birngattungen wählt. Zum Fertigdämpfen brauchen sie mehr Zeit, als die Aepfel, man muß sie daher nicht zu frühzeitig anrichten.

Birnen, geschmorte oder gedämpfte.

Man schält die Birnen, läßt sie ganz, oder schneidet sie in Viertel, dann setzt man sie mit Weißbier, Zucker und Citronenschaale auf, läßt sie so fertig dämpfen und bestreut sie zuletzt mit Zucker und Zimmet. Will man sie im rothen Wein dämpfen, so läßt man erst den Wein mit einem Stück Zucker aufkochen, dann legt man die geschälten ganzen Birnen, die oben eingekerbt werden müssen, hinein, läßt sie fertig dämpfen und bestreut sie mit Zucker und Zimmet, ehe man sie aufträgt.

Birn-Gallerte.

Man schneidet eine gute Sorte Birnen, die gerne dünsten, nachdem sie geschält sind, in kleine, dünne Schnittgen, setzt sie mit etwas Wasser in einem Kochgeschirr bey und gießt einen Kaffeelöffel voll in Wein aufgelößte Cochenille dazu, damit sie roth werden. Nun läßt man die Birnen wohlverdeckt gelinde kochen, bis sie zu einem feinen Mus oder Brey geworden sind. Dieses schlägt man durch einen feinen Durchschlag, nimmt auf eine halbe Maas des durchgeschlagenen Muses 1/2 Pf. Zucker und kocht beyde so lange, bis die Masse gallert- oder Lat-

wergenartig wird und breit vom Löffel abfällt, dann ist sie gut. Nun läßt man die Masse so weit erkalten, daß man einen Finger darin erleiden kann, rührt ein wenig gestossenen Zimmet und Vanille hinein und gießt sie in einen steinernen Hafen, oder in ein etwas erwärmtes Zuckerglas, bindet es zu und verwahrt es zum Gebrauch. Sollte diese Gallerte nach einigen Tagen scheinen anzulaufen, so setzt man etwas Zucker zu und kocht sie nochmals ein. Aus guten Aepfelgattungen, aus Quitten, Aprikosen und aus Pflaumen kann man gleichfalls ein solches Mus oder Latwerge machen, und ist das Verfahren das Nämliche, wie bey den Birnen. Diese Gallerte, die sowohl als eine Confitur auf den Tisch, als auch zur Labung für Kranke dient, hält sich mehrere Jahre gut.

Birnmus.

Man bereitet dieses auf die nämliche Art, wie das Aepfelmus, nur nimmt man weniger Zucker, und es wird noch besser, wenn man statt des Zuckers reinen Honig nimmt.

Bischof, s. unter Getränke.

Biscuit sehe man die Artikel Confect nach.

Bläßchen oder Bläslein zu braten, s. man Auerhahn.

Blanschiren ist eine französische, in un=

sere wortreiche und allumfassende teutsche Sprache, wie so sehr viele andere Ausdrücke, eingesündigte Benennung und sagt: daß man eine Speisezuthat verwellen, schüpfen oder brühen soll. Ich werde mich hüten, in meinem Buche dergleichen Bezeichnungen, wo ich nicht muß, zu gebrauchen, und wo ich nicht umhin kann, sie wenigstens nach der Aussprache schreiben, als z. B. Soose statt Sauce, Schü statt Jus, Boullion statt Bouillon u. s. w.; auch durch ein oder den teutschen Ausdruck beysetzen und folgen lassen. Dieses sey ein für allemal gesagt.

Blaukohl, s. Kohl.

Blatz, s. Kachen.

Blumenkohl, Carviol, Käskohl, ein feines Kohlgewächse, das man in der Küche nicht wohl entbehren kann; das vortrefflich vom Geschmacke ist und in der Zubereitung am allerwenigsten Umstände erfordert. Es ist ein Gemüse und kann, blos durch den Ueberguß von mancherley Soosen oder Brühen, eben auf so manchfaltige Art aufgetischt werden, wie andere. Die Hauptvorrichtung ist:

Blumenkohl zu kochen.

Man muß bey dem Blumenkohl, wenn man ihn puzt und zum Kochen vorrichtet, die Blume, so viel es möglich ist, ganz und unzer=

schnitten lassen, sehr große Blumen aber nur mit Vorsicht theilen, so, daß immer mehrere einzelne Zweige beysammen bleiben. Mit einem spitzigen Messer puzt man alle kleinen Blätter und harte Schaalen zwischen den Stengeln heraus, wäscht die gepuzte Blumen wohl ab, und brüht sie im gesalzenen Wasser, bis sie fast weich sind. Nun ist die Vorrichtung geschehen, und man kann den Blumenkohl sofort zu allen weitern Zubereitungen verwenden.

Blumenkohl in Fleischbrühe.

Nachdem der Blumenkohl aus dem Salzwasser genommen ist, thut man in einen Fußhafen einen Löffelvoll weißes Mehl, rührt es mit ein wenig frischem Wasser und einem Ey an, schüttet Fleischbrühe daran, legt ein kleines Stückchen Butter dazu, nebst ein wenig Pfeffer, Salz und Ingwer, oder statt des Gewürzes Kräuterpulver. Wenn die Brühe anfängt zu sieden, legt man den abgebrühten Blumenkohl hinein, läßt ihn noch eine Viertelstunde kochen und richtet ihn an.

Blumenkohlsuppe.

Gewöhnlich nimmt man zur Suppe den ausgetriebenen flattrichten, oder unansehnlichen Carviol, schneidet und wäscht ihn rein, setzt ihn mit siedheißem Wasser zum Feuer, setzt ein wenig Salz bey und läßt ihn ein paar Minuten sieden. Nun seiht man das Wasser ab, läßt

Abschöpffett in einem Tiegel zerschleichen, ståubet ein wenig feines Mehl darein, und dieses ein wenig gelb anlaufen, legt den Carviol darauf, låßt ihn ein wenig důnsten, gießt gute siedende Fleischbrůhe darůber, frikasirt diese mit Eydotter, und richtet das Ganze über gebåhte Semmelschnitten an.

Blumenkohl als Voressen.

Man puze den Carviol sauber, koche ihn in siedendem gesalzenen Wasser nur so lange ab, bis er weich ist, damit er nicht zerfållt, seihe ihn ab, stelle ihn auf die Seite, decke ihn zu und mache folgende Soose. Lasse Abschöpffett in einen Tiegel zerfließen und einen Löffelvoll feines Mehl darinn gelb anlaufen, gieße gute Fleischbrůhe und ein wenig von dem Wasser des abgesottenen Carviols daran, gebe Citronenschaalen darunter, lasse alles aufkochen, frikasire das Ganze mit Eyerdotter und richte den Carviol auf die zum Auftragen bestimmte Schůssel, und gieße die Soose durch ein Haarsieb darůber.

Blumenkohl gebacken.

Man macht von einem guten Löffel voll Mehl, zwey Eyern und nach Erfordern Milch, einen Taig von der Art, wie man solchen zu Eyerfladen zu machen pflegt, kehrt den gebrůhten Blumenkohl darinnen um und båckt ihn aus heissem Schmalze schön braun heraus. — Uebri-

gens macht man nach Belieben über den Blumenkohl Soosen von Rahm, von Eyern, von Parmesankäs, von Citronen, Krebsen und mehr andern, giebt ihn auch mit Essig und Oehl als-Salat. Zu allen Zubereitungen wird der Blumenkohl, wie schon gesagt, blos gebrüht oder im Salzwasser abgesotten, so auch die Brocoli.

Blut- oder Schwarzwürste zu machen.

Man nimmt ein Stück Rauchspeck und setzt es mit Salz zu. Wenn es bald weich ist, so nimmt man es heraus und schneidet es würflicht, thut es mit Majoran, Pfeffer, Salz und etwas Muskatenblüte in 1 1/2 Maas Schweinsblut, und hiezu noch das Fett, das aus dem Speck gekocht ist. Man röstet ferner eine Handvoll geschnittene Zwiebeln in Butter, thut sie ebenfalls dazu und setzt es etliche Minuten über's Feuer, damit es laulicht wird. Dann füllt man das Blut in fette und starke Därme, läßt die Würste kochen und giebt sie nicht zu warm auf den Tisch. Man kann die Würste auch etliche Tage aufheben, in diesem Falle müssen sie aber nur sehr wenig gekocht werden. Man läßt sie erkalten und abtrocknen und hängt sie in der Speisekammer auf; beym Gebrauch werden sie noch etwas gekocht oder auf dem Roste abgebräunt; man kann sie aber auch nach dem ersten Abkochen in den Rauch hängen und dann länger aufheben.

Böckelfleisch, siehe Pöckelfleisch.

Böf a la Mode (Boeuf a la Mode).

Man nimmt ein schönes dickes Stück Rindfleisch, je größer, je besser, doch wenigstens 6 Pfunde schwer, ohne Knochen und vom Schlegel oder Schwanzstück. Das Fleisch wird tüchtig geklopft, zu 6 Pfund immer ein halb Pfund Speck genommen, dieser eines kleinen Fingers dick und halben Fingers lang geschnitten, ein Eßlöffel voll Salz, mit einem Kaffeelöffel voll Pfeffer und Nelkengewürz gemischt und der Speck darinnen umgewälzt. Sofort sticht man mit einem spitzigen Messer Löcher in das Fleisch und steckt in jeden Stich ein Stückchen von dem geschnittenen Speck. Hierauf legt man in ein Kasserol oder tiefen Fußhafen ein paar dünne geschnittene buchene Hölzer übers Kreuz, auf diese breite und dünne Stückchen Speck (man kann auch die Speckschwarte nehmen) und auf den Speck das Fleisch. Zu diesem legt man 3 geschälte Zwiebeln, etliche Lorbeerblätter, ein paar Messerspitzen voll gestossenen Pfeffer, von einer halben Citrone die Schaale und das Mark, nebst ein paar Stückchen Rinde von schwarzem Brod. Wenn dieses alles geschehen ist, so gießt man eine Boutellie voll, zu gleichen Theilen gemischt, Wein, Essig und Wasser auf die Masse, deckt den Stolltiegel oder Fußhafen zu und verklebt die Stürze mit Papierstreifen, die mit Mehlkleister bestrichen sind, damit kein Dampf

herausgehen kann. Nun stellt man den Tiegel auf Kohlen und läßt den Inhalt 4 Stunden lang langsam dämpfen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten öffnet man den Fußhafen, nimmt, wenn zu viele Brühe vorhanden ist, das Fett ab, und röstet in diesem ein paar Löffelvoll Mehl braun und thut dies an die Brühe. Ist der Soose zu wenig, so gießt man ein paar Löffelvoll Fleischbrühe und Essig daran. Hat das Fleisch hinlänglich gedämpft und ist weich, so schneidet man eine halbe Citrone in Scheiben daran, und läßt es damit noch ein wenig anziehen, richtet so nach an und gießt die Brühe durch einen Seiher über das angerichtete Fleisch, streuet klein geschnittene Citronenschaalen darüber und trägts zu Tische. Will man die Brühe mit Morcheln und Trüffeln machen, so werden diese vorher im Wasser ein wenig abgesotten, eigentlich nur gebrüht, und sonach in einem kleinem Fußhäfchen mit etwas Brühe gekocht und dann unter das Uebrige gemischt; in diesem Falle muß aber die Citrone und der Essig aus der Brühe wegbleiben.

Böf a la Mode, eigentlich gedämpftes Rindfleisch auf andere Art.

Ein gutes, derbes Stück Rindfleisch, ohne Knochen, aus dem Schlegel, wird mürbe geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreuet, mit dicken halben Fingers langen Speckstreifen gespickt, in dem man mit einem Messer Löcher in das

Fleisch sticht und den Speck hinein steckt. Der Boden einer Kasserole wird mit dünn geschnittenen Speckscheiben belegt, hierauf legt man das Fleisch mit Lorbeerblättern, Citronenschaalen, ganzem englischen Gewürze, nebst drey ganzen Zwiebeln, gießt ein paar Löffelvoll Weinessig, eben so viel Wasser und etwas rothen Wein daran, verwahret den Deckel wohl und läßt es mit rund um die Kasserole gelegten Kohlen ohngefähr 4 Stunden lang ganz gelinde dämpfen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Kasserole geöffnet, eine ganze in dünne Scheiben geschnittene Citrone darzu gethan und damit noch ein wenig gelinde gekocht. Man kann auch zugleich etwas Weinessig zugießen und bey dem Anrichten das überflüssige Fett von der Brühe abnehmen. Sollte man, wenn man die Kasserole öffnet, finden, daß das Fleisch noch nicht weich genug gedämpft wäre, so muß man, wie sich von selbst versteht, solche wieder schließen und das Dämpfen nach Erfordern fortsetzen.

Böf a la Mode, noch auf eine andere Art.

Das Rindfleisch wird geklopft und in dasselbe, wie vorher beschrieben, Löcher geschnitten, in welche man eine Mischung von gehackten Schalloten oder Rockambol, Zwiebeln, Thimian, Majoran und andern Gartenkräutern, einigen Sardellen und Salz steckt, bestreut das Fleisch

mit Salz und legt es in eine Kasserole, Fußhafen oder Schmortopf, thut einige Scheiben von Speck und von Schinken, einige Scheiben Sellerie- und Petersilienwurzeln, und etliche Stücken gebäheten Brods dazu, schüttet 1/8tel Maas Wein und eben so viel Essig darüber, deckt die Kasserole oder den Tiegel zu, verklebt den Deckel mit Mehlleim, stellt solchen auf Kohlen oder in den Backofen und läßt alles 4 bis 5 Stunden gelinde dämpfen. Hat man das Fleisch heraus genommen, so gießt man die Brühe durch einen Durchschlag, läßt sie nochmals aufwallen und gießt solche übers Fleisch, streut auch klein geschnittene Citronenschaalen darüber.

Bohnen, Fasolenbohnen, Schminkbohnen. Diese Bohnengattung ist von zweyerley Art, nämlich Zwergbohnen und Stangenbohnen; die Schotten sind aber von einer Art, wie von der andern, nur noch jung und grün, zum kochen tauglich. Da die Stangen- oder Schnurbohnen von mancherley Gattungen sind, was auch bey den Zwerg- oder Bodenbohnen der Fall ist, so muß man in der Küche darauf sehen, daß man nicht allerley Gattungen, ältere und junge, große und kleine, dicke und dünne untereinander kocht, weil dies ein sehr ungleiches und im Geschmacke sehr verschiedenes Gemüse abgeben würde. Man nimmt daher, wo möglich, immer einerley Art oder Gat-

tung, an Alter, Größe und Gestalt gleich, so wird die Absicht erreicht, ein gutes Bohnengemüse auf den Tisch zu bringen. Ich gebe von diesem allgemein beliebten Gemüse nachstehend hier einige Kocharten an.

Bohnen, Schminkbohnen zu kochen.

Man schneidet die Schminkbohnen klein, setzt sie mit Wasser auf, salzt sie, und läßt sie eine kurze Weile kochen, gießt hierauf das Wasser ab, thut siedende Fleischbrühe, nebst etwas Rindfleischfett, Schmalz oder Butter daran, und läßt sie vollends weich kochen. Wenn sie meistens fertig sind, so thut man ein wenig Pfeffer, fein geschnittenes Petersilien und Pfefferkraut, auch Mehl oder Semmelmehl daran und läßt es zusammen noch ein wenig durchkochen. Wenn man keine Fleischbrühe hat, kann man sie auch im Wasser, Butter und Salz kochen. Auch kann man statt der Fleischbrühe halb Wasser und halb Essig daran giessen, und in Würfel geschnittnen und gebratnen Speck, statt dem Schmalz oder Butter daran thun.

Die eingemachten und gedürrten Bohnen werden eben so gekocht, nur muß man sie die Nacht zuvor in frisches Wasser legen, dieses über Nacht darüber stehen lassen und des Morgens abgießen. Auch die sehr jungen Früchte der westphälischen großen Bohnen (die so genannten Saubohnen der großen Art) können

auf vorstehende Art gekocht werden und sind vom vortrefflichen Geschmacke.

Bohnen, gedünstete, in brauner Soose.

Man ziehe den Bohnen, welche aber nicht zu alt seyn dürfen, die Faßern auf beyden Seiten aus, schneide sie länglicht und wasche sie rein, thue sie in einen Durchschlag, gieße siedendes Wasser darüber, damit sie den unangenehmen Geschmack verlieren. Lasse Abschöpfe- oder Bratenfett in einem Tiegel heiß werden, streue ein wenig Zucker daran und das Fett schön braun werden, schütte die Bohnen darauf, salze sie ein wenig und lasse sie unter öftern Umrühren dünsten. Wenn sie anfangen weich zu werden, so stäube man ein wenig Mehl daran. Nun gießt man die erforderliche Fleischbrühe darauf und läßt sie ganz fertig kochen. Falls sie noch zu wenig gesalzen wären, hilft man mit Bratenbrühe nach.

Bohnen, grüne Schminkbohnen, mit Rahm oder Sahnebrühe.

Man nimmt junge Schminkbohnen, schneidet sie recht fein, kocht sie mit Salzwasser auf, gießt das Wasser ab, thut Butter in einen Tiegel, läßt diese zergehen, thut die Bohnen hinein, läßt sie durchdämpfen, gießt dann etwas Rahm dazu und läßt sie damit durchkochen. Alsdann quirlet man etliche Eyerdotter mit ei-

ner Messerspitze voll Mehl in ein wenig Milch recht fein, gießt dies an die Bohnen, läßt sie noch etwas anziehen und richtet dann an.

Noch eine Gattung Bohnen muß hier bemerkt werden, nämlich: die große westphälische Bohne, große Bohne, Veits- oder Vitsbohne, auch gemeinhin Saubohne genannt. Von dieser Art Bohnen giebt es dreyerley Sorten; a) die sehr große Garten- od. englische Gartenbohne; b) die Gartenbohnen mit weißen Blüten und schwarzen Strichen und c) die kleine, gemeine Futter- oder Saubohne. Diese letzte Art taugt nicht für die Küche, wohl aber die beyden erstgenannten Gattungen. Diese werden jung, wie die Fasolen oder Schminkbohnen mit Schotte und Kern gekocht; man kocht, wenn sie größer geworden sind, die grüne Kerne derselben, und auch die ganz reifen Kerne als dürres Zugemüse. Hier einige Kochvorschriften dieser guten Bohnenart:

Bohnen, große Bohnen, westphälische oder Saubohnen.

Man kocht sie mit Wasser ab, gießt sodann das Wasser davon und Fleischbrühe hinzu, thut Salz, Butter und geschnittene Petersilie daran, und zuletzt noch Semmelmehl und Muskatblumen, eben so, wie bey den Schminkbohnen. Die Kerne oder Saamen dieser Bohnen, wenn sie etwas mehr als halbgewachsen sind, aus den

grünen Schaalen oder Schotten genommen und die Haut abgezogen, kann man mit jungen gelben Rüben, wie Brockelerbsen (man sehe diese nach) kochen; sie sind vortrefflich. Auch allein mit Schinken gekocht oder gedämpft, sind sie eine angenehme Speise.

Bohnen einzumachen.

Man zieht den grünen Bohnen die Fäden ab, schneidet sie in beliebige Stückchen, macht in einem kleinen Kessel Wasser siedend, salzt es ein wenig und läßt die geschnittenen Bohnen nur sehr wenig darinnen sieden, oder wie man zu sagen pflegt, nur etliche Walle auf thun. Nach diesem nimmt man sie heraus und legt sie in ein Sieb, daß sie ablaufen. Nun nimmt man ein recht gut und dichtes Fäßgen, belegt dessen Boden mit Weinlaub und darauf eine Schicht gebrühte Bohnen mit etwas Salz, und so wird schichtenweiße fortgefahren, bis die Bohnen alle eingelegt sind. Sonach kommen wieder Traubenblätter oben darüber, man bedeckt diese mit einem gut passenden hölzernen Deckel; beschwert sie stark mit Steinen und stellt das Fäßchen in den Keller. Man muß aber darauf sehen, daß das Salzwasser immer über die Bohnen geht, und wenn dies nicht der Fall ist, frisches Salzwasser daran gießen, auch wenn es anlauft fleißig abpuzen oder reinigen. Wenn man kleingeschnittenen Meerrettig oder Kreen nebst Wachholderbeeren oben in das Salzwasser

wirft, so verhindern diese das Anlaufen, man muß aber Vorsorge treffen, wenn man Bohnen heraus zum kochen nimmt, daß weder die Meerrettigstückchen noch die Wachholderbeeren darunter kommen. Wenn nun die Bohnen auf diese Weise etliche Wochen in Keller gestanden haben, so sind sie zum Gebrauch fertig.

Bohnen, eingemachte, zu kochen.

Man legt die eingemachten Bohnen, die man kochen will, des Abends zuvor in frisches Wasser und läßt sie die Nacht hindurch darinn stehen. Nun wäscht man sie heraus und brüht sie in gesalzenem Wasser, dieses wird ab- und siedende Fleischbrühe darüber gegossen. Man setzt ein paar Petersilienwurzel samt dem Kraut und einem kleinen Zwiebel zu, läßt diese mitkochen, und so wie die Bohnen weich sind, werden sie mit Butter eingebrennt, gepfeffert und angerichtet. Man muß an keins der Zugemüse niemal viele Brühe machen, dies macht sie nicht allein unscheinbar, sondern es verderbt auch den guten Geschmack. Diese Regel beliebe man für immer zu merken.

Bohnen zu dürren.

Hierzu muß man lauter junge Bohnen nehmen; diesen zieht man die Fäden ab, läßt sie nur sehr wenig in siedendem Wasser verwellen, gießt das Wasser ab und zieht die Bohnen auf Fäden, die man auf einen lüftigen Boden oder

Speicher hängt und sie so trocken und dürr werden läßt. Man kann sie auch, auf Sieben oder Horden, worauf man das Obst zu dürren pflegt, legen, und in einem abgekühlten Backofen mit Vorsicht dürren, nur muß man das Verbrennen, was leicht geschehen kann, zu verhüten suchen, daher fleißig nachsehen.

Bohnen, gedürrte, zu kochen.

Sie werden des Tags vorher, als man sie kochen will, siedend mit Wasser angegossen, zugedeckt und stehen gelassen. Des andern Tags gießt man das Wasser ab, und anderes siedendes daran, darinn werden sie gebrühet und übrigens so, wie die frischen und eingemachten Bohnen gekocht.

Von beyden Bohnengattungen, den Stangen- und Zwergbohnen, hat man eine Art, die kleine weiße Saamenkerne haben und Perlbohnen, weiße Kochbohnen, auch weiße Bohnen überhaupt genennet und auf den Feldern gebauet werden. In Nordteutschland, Holland und England, baut man sie häufig, als Schiffskost. Die kleinen, weißen, runden Perlbohnen sind für den Küchengebrauch die besten und werden in Gärten gebauet und die Kerne gekocht.

Bohnenkerne zu kochen.

Sie werden über Nacht eingequellt, das Wasser am andern Tag abgegossen und eben so wie Linsen oder Erbsen gekocht.

Der Saame der großen oder westphälischen Bohne, besonders derjenigen, deren Kern auch im dürren Zustande grün bleibt; wird ebenfalls gekocht und ist ein gutes musartiges Gemüse, wie durchgetriebene Erbsen. Man weicht die Saamenkerne über Nacht in Wasser ein, wo sie dann so anschwellen, daß man sie zwischen den Fingern aus der sie umgebenden Haut herausdrücken kann. Ist dies geschehen, so werden sie den Erbsen gleich behandelt und gekocht.

Bologneser Würste oder Salami zu machen.

Die überhaupt aus Italien kommenden Würste, besonders die unter dem Namen Salami zu uns gebracht werden, sind nicht wohlfeil und haben das Unangehme an sich, daß sie mit Knoblauch übersetzt sind, auch gerne ranzig werden. Ich setze hier ein Rezept zur Verfertigung von Stellvertreter dieser Wurstgattung her, die so ziemlich die Originalwürste ersetzen werden. Man nimmt 3 Pfunde frischen Speck, zerschneidet ihn in würflichte Stücke; ferner stößt man 6 Loth gedürrtes Salz zu Pulver, reibt eine kleine Muskatnuß, stößt 1 Quent Zimmet, 1 Quent Nelken und ein wenig Zucker miteinander, macht dies Alles mit guten, süssen Wein an, vermischt es mit dem geschnittenen Speck und setzt es verdeckt in den Keller. Nach diesem werden 8 Pfund Schweinefleisch ohne Speck und Fett genommen, Häute und Sehnen davon gesom=

dert, klein gehackt oder gewiegt, mit süssem Weine benetzt, 10 Loth gedürrtes und gestossenes Salz, 4 Loth geriebenen Parmesankäs und 2 Loth grob gestoßener Pfeffer beygemischt. Hierauf wird die Speckmischung dazu gethan, und ein wenig unter das Fleisch gehackt, die Wurstfülle sonach wohl untereinander geknetet, endlich in weite getrocknete Rindsdärme fest gefüllt, und nach Belieben in der Größe daraus Würste formirt. Diese stupft man mit einer Nadel, damit die mit eingefüllte Luft herausgeht. Nun hängt man die Würste 2 Tage lang in eine luftige Stube und dann etliche Tage in gelinden Rauch in Schlot oder in eine Rauchkammer, wischt sie von Zeit zu Zeit mit einem Tuche ab und verwahrt sie, nach dem Räuchern, an einem luftigen und trockenen Orte, wo es nicht hingefrieren kann. Man muß auch dafür Sorge tragen, daß sich diese Würste nie, weder beym Abtrocknen, noch beym Räuchern, auch nicht beym Aufbewahren, berühren, sondern immer frey hängen, damit die Luft dazwischen durchstreichen kann. Es steht in eines jeden Belieben, nach Maasgabe dieses Rezepts, sich die Hälfte, den vierten oder achten Theil dieser Würste zu verfertigen. Da die Gewürznelken dem Schimmeln oder Anlaufen vorzüglich widerstehen, so dürfen diese nicht weggelassen werden, besonders wenn man die Würste lange aufheben will. Es giebt auch Liebhaber, die den Geschmack von Knoblauch oder Schalotten

gerne haben, für diese können, nach Belieben, von dieser Zwiebelart verhältnißmäßig einige klein geschnitten dem Wurstgehäcke beygemischt werden.

Boullion, Bouillon, eigentlich Fleischbrühe.

Man gießt auf ein Pfund Rind- oder Ochsenfleisch eine Maas Wasser, thut Petersilienwurzel und Kraut, Zellerie und Poreh, nebst einem Stückchen Ingwer und wenigem Salz hinzu und läßt es zusammen kochen, bis alles weich ist. Ist nun die Brühe kräftig genug, so gießt man sie durch ein Haarsieb oder engen Seiher ab. Sollte das Fleisch aber noch nicht ganz ausgekocht seyn, so kann man so viel heißes Wasser nachfüllen, als man Brühe abgegossen hat und dann vollends auskochen lassen. Zu bemerken ist hier noch überhaupt: daß man die Kräuter und Wurzeln, als auch die Gewürze, welche den Brühen Wohlgeschmack und Kraft geben sollen, so späth als möglich dem kochenden Fleische beysetzt, weil sich ausserdem, durch das lange Sieden, deren Kraft und Geschmack verflüchtigt. Diese Gattung Boullion wird gewöhnlich mit Eyerdottern legirt und gewürzt, über gekochten Reis, Klöse und dergleichen Speisen gegossen, auch kocht man darinn Nudeln, Makaroni, Vermicelli (Fadennudeln) zu Suppen auf.

Dies wäre die weiße Boullion, man hat aber auch eine braune, welche nachstehend verfertigt wird. Man nimmt ein derbes Stück Rindfleisch, vom Schenkel oder dem Schwanz- oder Riemenstücke, klopft es tüchtig und zerschneidet es in Scheiben; alsdann wird eine verzinnte Kasserole stark mit Butter ausgestrichen und die Fleischscheiben, die man vorher wohl in Mehl umgewendet hat, darein gelegt. Hierzu kommen noch etliche Scheiben roher Schinken, ein paar zerschnittene Zwiebeln und einige gelbe Rübenschnitten. Die Kasserole wird nun zugedeckt und auf eine Kohlpfanne gesetzt, wo alles langsam und gelinde durchziehen muß, jedoch ohne anzubrennen, das sorgfältig zu verhüten ist. Sieht man nun, daß alles braun genug ist, so gießt man klare Fleischbrühe darüber und läßt es stark zusammen kochen. Wenn nun alles weich ist, gießt man die Brühe durch einen Suppen- oder Haarseiher und verwahrt sie zu beliebigem Gebrauch, wie die weiße Boullion. Beyde Gattungen Boullions dienen hauptsächlich zur Aushülfe bey Speisebereitungen, wozu Fleischbrühe gebraucht wird, wenn diese etwa mangelt.

Braise, **à la Braise**, ist nichts anders, als eine auf Glut oder Kohlen gebratene oder gekochte Speise, eigentlich ein Topfbraten. Man bereitet Fleisch, Kapaunen, Hühner, Tauben u.s.w. auf diese Weise. Der Gegenstand

wird mit magern Schinkenstücken, etwas fetter Fleischbrühe, Speck und dem erforderlichen Gewürze und Salz in einer Deckelkasserole oder in einem Fußhafen, auf deren Deckeln man glühende Kohlen unterhalten kann, auf Kohlen gesetzt und sehr langsam gedämpft oder gebraten, und, gleich einem andern Braten, zu Tische gebracht. Der Hauptvortheil besteht darinn, daß das Kohlenfeuer auf dem Deckel des Kochgefäßes fast eben so lebhaft unterhalten werden muß, als die unter demselben befindliche Glut. Mit Beysatz von Wurzeln und Kräutern kann man dem Geschmack des Bratens beliebige Veränderung geben.

Brandnudeln, s. Dampfnudeln.

Brandtaig.

Man brüht 4 Löffelvoll Mehl mit siedheißer Milch zu einem nicht zu weichen Taige an, brennt etwas heißes Schmalz darein, rührt es unter einander, schlägt 4 Eyer nach und nach daran, zerrührt sie wohl. Sollte der Brandtaig zu dick seyn, so schlage man noch einen Eyerdotter dazu. Dieser Taig dient verschiedene Sachen, die man im heißen Schmalze backen will, einzutunken. Z. B. Karviol, Kälberfüße, Semmel- und Hirnschnitten u. dergl. m. Man richtet sich im Anmachen desselben nach der Menge der Gegenstände, die man zu backen vor hat, setzt auch bey süßen Sachen, die man ba-

cken will, z. B. bey Aepfeln, Quitten u. s. w. Zucker und Zimmet bey.

Braten, wie dasselbe soll besorgt werden, s. m. unter dem Artikel Kochen nach.

Brasse, Brasme, eine Fischgattung, die dem Karpfen viel gleicht und vorzüglich in Nordteutschland zu Hause ist. In Ansehung der Zubereitungen dieses Fisches finden die nämlichen, wie bey dem Karpfen statt, nur erfordert er etwas mehr Salz und anhaltenderes Kochen, Backen oder Braten, als der Karpfe. — Der Bleyfisch, Bleye; dieser Fisch gleichet, der äusserlichen Gestalt nach, den Brassen und erfordert die nämliche Zubereitungsart wie dieser. Man giebt ihn dadurch einen guten Geschmack, wenn man ihn scharf aus dem Salze kocht; sonsten kann er ebenfalls dem Karpfen gleich zubereitet werden, vorzüglich gut verträgt er das Backen.

Braten, Gebratenes. Man versteht hierunter jeden Fleischgegenstand, der von irgend einem Thiere entweder theilweise, oder wie beym Geflügel, das ganze Thier genommen und gebraten wird. Der Braten oder des Gebratenen giebt es mancherley, z. B. Ofengebratenes, Spiesgebratenes, Rostgebratenes, Topfgebratenes u. s. w. Die Art und Weise, wie der Gegenstand soll zubereitet werden, bestimmt auch die Art zu braten.

Bratwürste zu machen.

Man nimmt, nach Belieben, etliche Pfunde frisches Schweinefleisch vom Schlegel und von der Wame, etwa 3 Pf. vom Schlegel und 1 Pf. fettes Bauchstück, hackt alles, nur nicht allzu klein, thut das Gehäcke in eine Schüssel, und rührt es mit ein wenig Wasser wohl durcheinander. So läßt man es etliche Stunden stehen und anziehen. Nun wird, nach Gutdünken und Belieben, Salz, Pfeffer, Majoran und kleingeschnittene Citronenschaalen an das Gehäcke gethan und mit der reinen Hand wohl geknetet. Ist das Gehäcke oder Gefülle zu trocken, so gießt man beym Kneten noch ein wenig Wasser zu. Endlich wird die ganze Masse in beliebige Därme gefüllt und die Würste davon frisch verbraucht, oder auch in Rauch gehangen. Frisch, ausgenommen im Winter, kann man die Bratwürste nicht über 2 höchstens 3 Tage erhalten, was nicht verbraucht wird, muß geräuchert werden, oder man muß sie braten und einsulzen.

Bratwürste mit Citronenbrühe.

Die halb gebratenen Bratwürste legt man in eine Kasserole, gießt Wein und Fleischbrühe darüber, thut Zwiebeln, Citronenscheiben, auch etwas Saft von Citronen, dazu und läßt es zusammen kochen. In zerlassener Butter röstet man etwas Mehl braun und thut solches, nebst Ingwer, Pfeffer und ein wenig Zucker, zur Brühe. In Ermangelung des Citronensaftes,

oder um diesen zu sparen, gießt man unter das Mehl so man röstet, ein wenig Wein und Weinessig; statt der Zwiebeln kann man auch Schalloten oder Rocambolen nehmen, welche die Brühe pikanter machen, auch ein paar Sardellen zusetzen, in deren Ermangelung aber ein Stückchen Hering.

Bratwürste mit Senf.

Man bratet die Bratwürste in Butter fast gar oder fertig. Wenn sie aus dem Tiegel herausgenommen sind, wird die Butter größtentheils abgegossen, zu der übrigen aber gießt man Wein, thut Ingwer, Pfeffer, Citronenschaalen, Zucker und Senf dazu, läßt solches mit einander aufkochen, legt dann die Bratwürste wieder hinein, läßt alles nochmal aufwallen und richtet sie an. Gewöhnlich werden die Bratwürste nur auf dem Roste gebraten und mit Senf oder Salat verspeiset, auch als Beylage zu verschiedenen Gemüsen gegeben; dies ist aber, nach obiger Art bereitet, eine angenehme Abänderung.

Bratwürste, sauere.

In einer Kasserole röstet man in Butter Mehl braun, gießt Essig und Fleischbrühe hinzu, thut Pfeffer, Lorbeerblätter, Rosmarin und etwas Ingwer daran und kocht es zusammen. Nun legt man die halb gebratenen Bratwürste, nebst einigen Citronenscheiben oder der Schaale daran und Kapern dazu, läßt Alles miteinan-

der durchkochen und richtet es dann an. Sollen sie nicht zu sauer seyn, so kann man Wein zugießen und damit dämpfen lassen; der Wein muß aber ganz späth, kurz vor dem Anrichten, zugegossen werden.

Braunkohl, s. Blaukohl oder Kohl.

Braune Krapfen, s. Krapfen.

Braunschweiger Würste zu machen.

Dieser Art Würste sind zweyerley, Mettwürste und Schlackwürste. Zur Mettwurst hackt man 4 Pfunde magers Schweinefleisch ganz fein; dann schneidet man 2 Pfund Schweinespeck in Würfeln, netzt das Ganze mit etwas Wasser an, salzt die Masse, unter Zusatz ein wenig gereinigten Salpeters, reichlich und mischt grob gestossenen Pfeffer und Nelkenpfeffer bey; hackt Alles nochmalen durch und läßt es einen Tag stehen und anziehen. Dann wird das Gehäcke in weite Ochsendärme fest eingefüllt, Würste formirt und in den Rauch gehangen. Die Schlackwurst wird von gekochtem fetten Schweinefleisch, gekochten Zungen und Leberwurstgehäcke, alles grob gehackt und das Ganze mit Schweinsblut angegossen, gemacht. Man mischt alles wohl, füllt es in weite Ochsendärme, läßt die Würste eine Stunde lang kochen, legt sie auf Stroh zum Abtrocknen und hängt sie dann in den Rauch. Nach 8 Tagen sind sie zum Gebrauche fertig.

Brautsuppe, s. Chaud'eau.

Brettknöpflein, s. Fleischklöschen.

Brey, s. Mus.

Brezeln, oder Brezen. Es ist dies bekanntlich eine Waare der Bäcker; diejenigen Brezen, die man in der Küche diesen nachformt, sind Butter- und Eyerbrezen, gefüllte-Mandeln- Zuckerbrezen und dergl. mehr. Man findet sie unter ihren eigenen Namen beschrieben.

Briefcouverte. Zur Fülle dieses schönen Backwerks nimmt man 1/4 Pfund abgezogene und mit Rosenwasser gestossene Mandeln, eben so viel gestossenen und gesiebten Zucker, zwey ganze Eyer und zwey Dottern und rührt dies, wie zu einer Mandeltorte, ab. Das Gelbe von einer Citrone wird ebenfalls abgerieben und auch dazu gethan. Nun nimmt man geblätterten oder mürben Buttertaig, walzt oder wärgelt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet viereckigte, 1/4 Bogen Papier große Stücke daraus und legt diese auf das Blech, auf welchem sie sollen gebacken werden. In jedes dieser Taigstücke thut man einen Löffelvoll von der oben genannten Fülle und schlägt die vier Ecken des Taigblatts so genau zusammen, wie man ein Briefkouvert zu machen pflegt, bestreicht aber vorher die Taigblätter, an allen Ecken wo sie zusammen passen müssen, mit Eyweis. Da, wo

die Ecken zusammen treffen, legt man ein großes rothes Zuckerzeltlein, statt des Siegels darauf und läßt nun die Couverte schön gelb backen. Man kann auf diese Art auch gebackene Maultaschen machen. Man schneidet nämlich aus dem ausgewalzten Buttertaig runde Scheiben; auf den halben Theil dieser Scheiben legt man einen Löffelvoll Fleischfülle und schlägt den andern halben Theil über die Fülle, klebt auch diesen obern Theil innen am Rand auf den untern mit Eyweis fest. Nun werden die Maultaschen oben mit Eyerdotter und ein wenig Bier bestrichen und auf dem Bleche gebacken.

Briese, s. m. Kälberbriese. Die Briese können als Stellvertreter der Austern bereitet werden, man sehe diesfalls den Artikel Austern, nachgemachte.

Briken oder Neunaugen mit rothem Wein.

Man schneidet den Neunaugen oder Briken den Kopf ab und läßt das Blut in etw , Essig laufen, schleimet sie alsdann mit Salz und warmen Wasser ab, trocknet sie und legt sie in eine Kasserole, hernach läßt man mit rothem Wein, Butter, einem Stück Zucker, Citronenschaale, Lorbeerblätter; eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel und etwas braunem Mehl, die Neunaugen eine Viertelstunde stark und kurz ein=

kochen. Beym Anrichten legire man sie mit dem Blute ab und gebe sie dann zu Tische. Nach dem Legiren müßen sie nicht wieder kochen. Diese Zubreitungsart der Neunangen od. Bricken findet nur da statt, wo man sie frisch aus der See haben kann; bey uns nimmt man zu diesem Behufe die kleinsten Aale, die zu haben sind. Die Neunaugen oder Briken werden in der Regel bey uns im südlichen Teutschlande blos marinirt, so wie sie aus den Seeplätzen ankommen, verspeißt, oder zu zusammgesetzten Salatzubereitungen, wie z. B. der italienische Salat ist, in der Küche verbraucht. Den nämlichen Gebrauch haben auch die aus den italienischen Seeplätzen zu uns kommenden Anguilloti. Selbst unsere marinirte oder eingelegte Aale dienen zu keinem andern Behuf. Kräuteressig, feines französisches und italienisches Oehl, Oliven und Kapern, nebst Pfeffer und Acia sind die Mittel, diese Speisegegenstände verändert auf die Tafel zu bringen.

Broccolikohl, Spargelkohl, eine aus Italien zu uns überpflanzte Blumenkohlart, die einzelne Rosen oder Blumen treibt; welche dem Karviol oder Blumenkohl gleich sind, auch, wie dieser, gekocht und zubereitet werden. Man hält die Broccoli noch für besser als den Blumenkohl im Geschmacke.

Brockelerbsen, s. m. Ausbrecherbsen. Die großen westphälischen Bohnen, oder soge-

nannten Saubohnen, deren noch grüne, halbausgewachsene Kerne können den Brockelerbsen gleich und auf die nämliche Weise zubereitet werden und geben ein herrliches Zugemüse ab. Ist die Haut an diesen Bohnen schon etwas dick, so schält man solche ab.

Brod. Dieses Hauptnahrungsmittel der Menschen ist auch in der Küche ein Hauptgegenstand zur Speisebereitung. Man hat mehrerley Gattungen Brod, von denen aber das sogenannte römische Brod, aus Vorschlag vom Roggenmehle, als Suppenbrod, und das Semmel- Weck- und Milchbrod die meiste Anwendung in der Küche finden.

Brodmehl, s. unter Brod b. Käuterbrödchen.

Brod- oder Panadesuppe.

Man bähet Semmelschnitten gelb, legt sie in einen Fußhafen und gießt Fleischbrühe darauf. So wie sie weich gekocht sind, werden sie durch einen Seiher getrieben, das Durchgetriebene mit zerklöpperten Eyerdottern verdickt, nochmal damit über dem Feuer anziehen lassen, erforderlich gewürzt und gesalzen und dann angerichtet. Wenn man die Panadesuppe von Wasser oder Milch bereitet, so würzt man sie mit Citronenschaale, Zucker und Zimmet. Man kann auch statt Semmelbrod Hausbrod oder römisches Brod nehmen.

Brodpastete, s. Pastete.

Brodtisane, s. m. unter Getränke.

Brodtorte, s. Torte.

Brod, Ulmer Brod.

Man nimmt 16 große Eßlöffel voll Mundmehl, macht die Hälfte davon mit 2 Löffel voll guter Weißbierhefe und einer starken Viertelmaas lauer Milch an, und läßt es aufgehen, bis es in der Mitte von selbst wieder einfällt. Ferner nimmt man 3 Eßlöffel voll geriebenen Zucker, von einer halben Citrone die abgeriebene Schaale, nach Belieben ganzen Anis, 3 Löffel voll Rosenwasser und ein Ey mit einer Wälschnuß groß zergangenem Butter abgerührt. Setzt noch 2 Loth Pommeranzenschaalen und eben soviel Citronat kleingeschnitten bey und rührt nun alles, nebst dem übrigen Mehle zu einem festen Taige an. Dieser wird auf ein Nudelbrett gethan und so lange gekneten, bis der Anis herausfallen will. Nun wird ein länglicht-rundes Brod formirt, das man auf ein mit Mehl bestreutes Blech legt und nochmal aufgehen läßt, sodann in einem nicht gar heißen Ofen bäckt. Des andern Tags schneidet man Schnitten aus diesem Brode und bäht solche auf dem Roste schön gelb, so hält es sich lange.

Brod kalte Schaale.

Man reibt schwarzes Brod nebst der Rinde,

thut gewaschene Korinten oder Weinbeere hinzu, auch abgeriebene Citronenschaalen, dergleichen Scheiben und Zucker und gießt Weißbier und Wein darauf. Auch kann man statt des Brods gesottene Brezeln nehmen, mit Zwieback schmeckt diese kalte Schale am beßten. Den Zwieback giebt man in Stücken zerbrochen herum, damit sich ein jeder denselben selbst nach Belieben nehmen kann, weil er sonst sehr leicht weich wird. Das weiße Bier muß gut und kalt seyn, wenn die kalte Schaale eine Erquikkung seyn soll. Die Korinten kann man auch weglassen, falls man solche nicht liebt.

Brodwasser, s. m. unter Getränke.

Brod zum Kaffee.

Man nimmt 1/2 Pfund Mehl, 4 Loth Zukker, ein Ey, 2 Löffel voll Hefen und eben so viel lauwarme Milch, daß es zusammen gerührt einen recht festen Taig giebt. Hierzu thut man eines Hühnereys groß zerlassene Butter, etwas weniges Citronenschaalen klein geschnitten und ganzen Anis, diesen nach Belieben. Wenn der Taig angerührt und recht geklopft ist, läßt man ihn aufgehen. Man knetet und wirkt nun 2 Laiblein Brod daraus, formirt sie mit der Hand länglicht und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, jedoch nicht nahe aneinander. Wann sie nun nochmal aufgegangen sind, so läßt man sie im

Backofen schön gelb backen. Wann die Brode kalt und einen Tag alt geworden sind, schneidet man Schnitten daraus und bähet sie auf dem Roste schön gelb, dann halten sie sich lang.

Brod, Kräuterbrödchen, Kuchen oder Zwieback.

Man macht hierzu einen Taig, wie zu gewöhnlichem Küchenzwieback von Mehl, Milch, Eyern und Hefen und läßt ihn an der Wärme aufgehen. Unterdessen säubert, wäscht und hackt man das beliebige grüne Kraut, dessen Geschmack man verlangt, z. B. Petersilien, Zellerie, Kerbelkraut, Schnittlauch u. s. a., trocknet es wieder mit einem Tuche ab und rührt es unter den Taig, wenn er eben recht in die Höhe steigen will, läßt den Taig von neuem aufgehen und formt sodann Brödchen daraus, die man, wie gewöhnlich, im Ofen bäckt. Wenn sie wieder herausgenommen und erkaltet sind, werden sie in schmale Streifen geschnitten und bey dem nächsten Backen wieder in den Ofen ganz ausgetrocknet, auch so wie anderer Zwieback behandelt. Will man nun Gebrauch davon machen, so stößt man ein Stück von diesem Kräuterzwieback im Mörser, und verdickt die Brühe oder Soose damit. Es versteht sich, daß man so viel von dem Kraut unter den Taig mischt, daß derselbe ganz grün davon wird, sonst würde es an den Speisen eine zu schwache Wirkung haben.

Man kann auch kürzer zu seinem Zwecke kommen, wenn man gewöhnlichen Küchenzwieback, welcher ohne Butter und Gewürz gemacht worden ist, oder die im Ofen oder auf einem Roste gedürrte Oberrinde einer Semmel, in einem Mörser zu feinem Pulver stößt, das gehackte grüne Kraut darunter mischt und kleine platte Kuchen davon formt, welche man wieder so stark trocknet, daß nicht die geringste Feuchtigkeit darinn zurück bleibt.

Zu beyden Arten kann man nun nicht nur Kräuter, sondern auch andere Gartengewächse einmachen und zu Würzung der Speisen anwenden. Nach der ersten Methode kann man auch rothe Rosenblätter mit einmachen. Dieser Rosenzwieback wird nachher gestoßen und in Milch, gleich der Chokolade, gekocht und giebt eine sehr wohlschmeckende Suppe.

Nach der zweyten Vorschrift kann man Spargelkuchen bereiten, indem man statt der Kräuter abgekochte und klein gehackte Spargelspitzen oder Köpfe unter den geriebenen Zwieback oder Semmel mischt und zu kleinen Kuchen bildet, die man im Ofen abtrocknet. — Oder man zerreibt junge ungekochte Erbsen- oder Schotenkörnchen zu Mus, vermischt sie mit geriebenem Zwieback und formt sie in kleine Kuchen. — Es ist schon längst bekannt, daß die Champignons unter die besten inländischen Gewürze gezählt werden, womit wir den Speisen ein kräftigen, hervorstechenden Geschmack ge-

ben können; ich will daher noch ein Präparat von diesen vortrefflichen Schwämmen anführen, welches in der feinen bürgerlichen Kochkunst den Speisen einen sehr feinen und guten Geschmack mittheilt. Man verfertigt zu diesem Behufe ein Champignonpulver. Die Champignons werden abgezogen und von denen die schon offen sind, das Braune abgemacht. Man trocknet sie nun auf einem mäßig warmen Ofen, immer mit Papier bedeckt, so langsam als möglich, bis sie so sind, daß man sie stossen kann. Nun werden sie mit etwas getrocknetem oder gedürrtem Salze, ein wenig Pfeffer und Jngwer, in einem Mörsel recht fein gestoßen und das dadurch erlangte Pulver in eine Bouteille gefüllt und wohlverpfropft zum Gebrauche aufbewahrt. Jn Ermangelung der Schampionen, nimmt man Spitzmorcheln und verfährt auf die nämliche Art damit, man wird den Unterschied nicht groß finden.

Brodmehl.

Dieses gehört unter die concentrirten Lebensmittel und wird folgendermassen bereitet: man macht aus frisch gebackenem feinen Brod Stückchen eines queeren Fingers dick und röstet diese im Backofen, bis sie durch und durch gelbbraun werden. Diese Brodstücken werden zu feinem Pulver gestoßen und sodann in Schachteln trokken aufbewahrt. Das Brodmehl kann man zur Verdickung der Fleischbrühe= Wein= und Bier=

Suppen und statt des Einbrennens an die Gemüßer gebrauchen.

Brodtisanen und Brodwasser, s. m. unter Getränke.

Brühen, s. m. auch noch unter Soosen. Dem teutschen Namen Brühe zu Ehren, setze ich dennoch hier das Rezept zu einer allgemeinen Brühe her und noch einige andere.

Brühe zu allen Speisen zu gebrauchen.

Diese Brühe macht man sich im Vorrathe und kocht sie so stark ein, daß sie sich sulzt und hält. Man läßt in einer Kasserole oder in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen, aber nicht heiß werden. Auf den Boden des Geschirrs legt man, wenn mans gerade hat, übrig gebliebenes Fleisch oder Geflügel, in Ermangelung dessen aber dünne geschnittene Stückchen Rind- oder Kalbfleisch, auf dieses dünne Stückchen von Schinken oder dürrem Fleisch, zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, Zellerie- und Petersilien-Wurzel, gelbe Rübenblätze und Skorzonaerwurzeln. Man salzt die Massa ein wenig, deckt das Geschirr zu und läßt's auf Kohlen langsam dämpfen, schüttelt es aber öfters, damit es nicht anbrennt. Wenn die Masse auf dem Boden dunkelgelb zu werden anfängt, so gießt man etliche Eßlöffel voll kaltes Wasser zu und zieht das Geschirr einige Minuten vom Feuer ab. Nun schüttet man, nach Erfordern,

siedende Fleischbrühe daran, legt etliche getrocknete Morcheln bey und läßt das Ganze zusammen noch eine halbe Stunde sieden. Endlich treibt man die Brühe durch ein Haarsieb oder engen Suppenseiher und wirft in dieselbe, gleich nach dem Durchseihen und da sie noch warm ist, einige ganze Pfefferkörner, mehrere Gewürznelken und ein paar Blätter Muskatenblühte, und setzt sie wohlverdeckt an einen kühlen Ort. Die Gewürze hindern das Anlaufen oder Schimlichtwerden und geben den erforderlichen guten Geschmack. Diese Brühe hält sich eine geraume Zeit und läßt sich zur Bereitung aller Arten von Soosen (man sehe diesen Artikel) anwenden.

Brühe auf andere Art, oder eine recht gute Kraftbrühe.

Man nimmt ein Stück mageres Rindfleisch, ein Stück Kalb- und Stück Schöpsenfleisch und schneidet dieses alles in Stücke. Alsdann nimmt man einen Rein oder tiefen Tiegel mit einer Stürze, legt das Rindfleisch unten hinein, dann das Hammel- oder Schöpsenfleisch darauf und hierzu ein frisches ganz kleines Stückchen Speck, eine oder ein Paar gelbe Gelbrübenscheiben, etwas Muskatblühten, Gewürznelken und ganzen Pfeffer; eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Bündelgen gewürzhafter Kräuter, und auf dieses alles legt man endlich das Kalbfleisch. Man deckt die Stürze fest darüber,

setzt es sechs bis acht Minuten lang über ein gelindes Feuer und schüttelt den Tiegel öfters um. Sodann streuet man etwas feines Mehl darauf und gießt so viel siedendes Wasser darüber, bis das Fleisch davon etwas mehr als blos bedeckt ist. Man deckt den Tiegel wiederum fest zu und läßt es dämpfen, bis es durchaus fett und gut ist; zulezt würzt man es noch so stark man will mit Salz und seiht es ab. Diese Kraftbrühe ist so gut, daß man in den meisten vorkommenden Fällen von ihr Gebrauch machen kann, und hält sich, wenn man etliche ganze Gewürznelken hinein wirft, mehrere Tage lang, im Winter selbst etliche Wochen, besonders wenn man sie mit Fett begießt und dieses bestehen läßt. Beym Gebrauche hebt man das Fett ab, und ist noch Brühe übrig, so macht man es flüßig und gießt es wieder über die übergebliebene Brühe.

Brühe von Austern, Muscheln, auch Schnecken.

Man setzt ein achtel Maas Wein und eben so viel Fleischbrühe in einer Kasserole auf; gießt das Wasser von den ausgemachten Austern dazu, thut etliche Citronenscheiben und ein wenig Butter an die Brühe, schüttet die Austern auch hinein und läßt sie nur einmal mit aufkochen; dann quirlet man die Brühe mit Eyerdottern ab. Diese Brühe ist sehr gut an Kapaunen, an jungen Hühnern und am Lammfleisch. Man

kann auch die Austern dabey lassen und noch etliche Kapern zusetzen. Mit Muscheln oder auch mit Schnecken gilt das nämliche Verfahren und hat auch einen guten Erfolg in Ermangelung der Austern, die man ohnehin selten hat.

Brühe von Citronen, oder Citronen-Soose.

Man setzt Fleischbrühe in einer Kasserole auf, thut Citronenscheiben, Semmelkrummen und Butter hinein, und läßt die Brühe damit durchkochen. Diese Brühe ist an alten Hühnern sehr schmackhaft, überhaupt an allem Geflügel, das gekocht gegeben wird, anwendbar, besonders wenn man sie mit Eyerdottern abzieht.

Brühe von Hering über andere Fische.

Die Heringe, nachdem sie gewässert und in Stücken geschnitten worden, und eine Weile in Wein oder Essig gelegen haben, werden ganz klein gehackt, in zerlassene Butter gethan und unter stetem Rühren geröstet. Alsdann gießt man Wein daran, läßt sie noch eine Weile sieden, preßt hernach alles durch, thut Zucker, Muskatenblühten und Citronenmark daran, und läßt es nochmal aufsieden. Beym Anrichten kann man Zucker, nebst gehackten oder ganzen Kapern dazu thun.

Brühe von Krebsen.

Man kocht 25 oder 30 kleine Krebse in Wasser und Salz ab, alsdann bricht man einen Theil der Schalen ab, stößt die Krebse klein und brät sie in Butter recht roth; dann drückt man sie durch ein Fleischbrühsieb oder durch einen engen Durchschlag, gießt zu dieser Krebsbutter etwas Fleischbrühe und schneidet etliche Citronenscheiben in die Brühe, oder drückt den Saft von einer Citrone hinein und thut etwas Muskatenblumen dazu. Dann setzt man in einem andern Tiegel etwas Butter auf; wenn sie zerschmolzen ist, so rühret man ein wenig feines Mehl hinein; thut dieses zu der Brühe, und läßt sie eine Weile damit durchkochen. Man kann diese Brühe und Krebsbutter als Zusatz zu Suppen, zu feinen Gemüsen und gekochtem Lamm- und Kalbfleisch, Geflügel rc. anwenden.

Brühe von Kreen, oder Meerrettig-Soos zu Karpfen.

Man reibt den Meerrettig, nachdem er abgeschabet und rein gemacht ist, auf einem Reibeisen, reibt zweymal so viel abgeschälte Borsdorferäpfel dazu; gießt etwas Wein oder Weinessig daran, versüßt es mit Zucker und ißt diese Soose kalt zum Karpfen. Man kann an die Soose auch kleine Rosinen thun. Diese Brühe läßt sich auch zu kalten Braten, zu gekochtem Fleische und zu Bratwürsten, Leber- und Blut-

wirſten, kalt als Tunke anwenden und ſchmeckt ungemein angenehm.

Brühe, Senfbrühe zu Carbonaden.

Zu einer Viertelmaas Fleiſchbrühe, nimmt man eine große geſchälte Zwiebel und ſchneidet ſie recht fein. Nun läßt man ein Stückchen Butter, ungefähr eines halben Hühnereys groß, heiß werden, röſtet einen Löffelvoll Mehl darinn, ſetzt die geſchnittene Zwiebel dazu und läßt ſie ein wenig mitröſten. Indeſſen iſt die Fleiſchbrühe ſiedend geworden, in dieſe gießt man ein wenig Eſſig, ſetzt nach Belieben Citronſchaalen, Lorbeerblätter und ein wenig Pfeffer bey und ſchüttet die geröſteten Zwiebeln auch dazu. Das Ganze wird noch eine Viertelſtunde gekocht, dann ein paar Löffelvoll Senf daran gerührt, ſo iſt die Brühe fertig. Die Lorbeerblätter werden heraus genommen, ſo auch die Citronenſchaale und man richtet die Brühe über Carbonaden, oder auch anderes gebratenes Fleiſch an; man kann ſie aber auch zu dieſen und zum Rindfleiſche beſonders geben. Was davon übrig bleibt, hält ſich mehrere Tage und wird dann wieder heiß gemacht.

Brühe, pohlniſche, zum Hecht.

Man ſiedet Aepfel und Zwiebeln nach Belieben im Waſſer, ſtreicht das Geſottene durch einen Seiher oder Haartuch über den in Salz und Waſſer gekochten, abgezogenen und in eine

leere Pfanne oder Kasserole gelegten Hecht; würzt ihn mit zerhackten und in Scheiben geschnittenen Limonien, kleinen Rosinen und Muskatenblumen, zerstoßenem Ingwer, Pfeffer und Zucker; läßt ihn dann wenig damit durchkochen und bestreuet ihn endlich mit Zucker und Zimmet wenn man will, und giebt ihn so zu Tische. Man kann auch, wenn man das Süsse nicht liebt, die kleinen Rosinen, den Zucker und Zimmet weglassen und Kapern statt diesen nehmen; in diesem Falle muß man aber die Aepfel und Zwiebeln, statt im Wasser, in halb Wein und Wasser kochen.

Brühe von Muscheln oder Schnecken.

Man setzt eine achtel Maas Wein und eben so viel Fleischbrühe in einer Kasserolle auf, thut Citronenscheiben und ein Stück Zucker hinein, läßt es damit kochen und wirft noch von einer Citrone die Schaale dazu. Man läßt die Muscheln nur einmal aufkochen, sonst werden sie hart; alsdann quirlet man die Brühe mit 4 Eyerdottern ab; die Muscheln oder Schnecken hackt man recht klein und mischt sie dann unter die Brühe. Ueber Kalb- und Lammfleisch, junge Hühner und Tauben ist diese Brühe ganz vortrefflich, sie dient auch zu Ragou.

Brühe, Kümmelbrühe.

Der Kümmel wird gelesen und gestoßen, oder auch nur im Mörser zerquetscht; dann mit

Fleischbrühe oder Wasser in einem Töpfchen gekocht, ein Stückchen Butter dazu gethan, auch etwas Salz, wenn man nämlich Wasser nimmt. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Semmelmehl hinzu, damit die Soose dicklicht werde. Diese Brühe schickt sich am besten über geräucherte oder gesalzene Fleischspeißen, auch, wer den Kümmelgeschmack liebt, zu Brodsuppen; man kann sie auch auf nämliche Weise von Anis bereiten.

Brühe von rothen Wein über Karpfen.

Man nimmt 1/8 Maas guten Wein und eben so viel Wasser, 2 Loth Zucker auf einer Citrone abgerieben und 3 Eyerdottern. Alles dies wird kalt untereinander gequirlt und dann auf Kohlen gesetzt und nur etliche Minuten gekocht. Während dem Kochen muß man diese Brühe immer umrühren und sie dann über den inzwischen im Salzwasser abgekochten und angerichteten Karpfen oder andere gekochte Fische, gießen und diese sogleich auftragen. Zum Verdünnen dieser Brühe nimmt man ein wenig warme Fleischbrühe.

Brühe mit Kapern, oder Kapernsoose.

Ein gut Stück Butter wird mit einem Löffel Mehl, 2 Eyerdottern, etwas Muskatblumen und Citronenschaale zusammen geknetet, dann ein paar Löffel Kapern hinzugethan, und mit

guter Fleischbrühe und ein wenig Wein zu einer sämigen Soose über dem Feuer abgerührt und mit einem Stück Zucker gebrochen. Will man diese Soose braun haben, so macht man etwas Mehl in Butter braun, thut klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Kräuterpulver und ein paar Löffel Kapern dazu, gießt halb Fleischbrühe oder Wasser und halb rothen Wein daran, thut nach Erfordern Citronen, Nelken und Zucker hinein, und läßt es zu einer dicklichen Soose kochen. Diese Brühe kann man zu allerley Wildpret, zu Enten, Tauben, gebratenen Ochsenzungen und dergleichen geben, sie dient auch zum Rindfleisch und zum englischen Braten.

Brühe von sauern oder süßen Kirschen, Kirschensoose.

Man stößt die Kirschen mit den Kernen, kocht sie mit Wein und schlägt sie durch einen Durchschlag, wozu man noch Citronenschaale mit Zucker abreibt, Zimmet hinzu thut, und zu einer dicklichen Soose einkochen läßt. Auf gleiche Art kann man auch Soosen von Johannisbeeren, Hagenbuten rc. verfertigen; wenn man will, kann auch die Soose mit in Butter geröstetem Mehl verdickt werden und dient zu gekochtem Geflügel, Kalbs- und Lammfleisch.

Brühe von Pflaumen, oder kalte Musbrühe über Karpfen.

Man macht das Zwetschgen- oder Pflaumen-

mus mit weißem Wein dünne, thut gestoßnen Zucker und klein geschnittene Citronenschaalen darunter. Diese Brühe wohl durchgerührt, schmeckt über Karpfen und zu Braten, wie auch zu Eyerkuchen gut; läßt sich auch bey geräucherten oder gesalzenen Fleischspeisen mit Vortheil anwenden.

Brühe, weiße, oder Sauce blanche, auch gelbe holländische Soose über Fische.

Man thut ein Stück ausgewaschene Butter in einen Topf, irdene Pfanne, oder verzinntes Kasserol, und schlägt 3 bis 4 Eyerdotter hinzu, wirft ein paar Stücken Citronenschaalen, ein wenig gestoßne Muskatenblumen und etwas Mehl hinein, knetet solches mit einem Kochlöffel wohl durch, und rühret es mit ein wenig Wasser ab, damit es eine sämige Brühe werde. Zuletzt wird mit ein wenig Weinessig oder Citronensaft, so stark oder so gelinde man es haben will, das Ganze gebrochen und über die im Salzwasser gekochten und angerichteten Fische gegossen und heiß aufgetragen.

Brühe, englische, zum Hechte.

Man siedet Weißbrod in Wein, mit zerstoßnen Mandeln, gießt es durch ein Haartuch auf den im Salzwasser gesottenen Hecht, würzt ihn ab mit etwas Zucker und Muskatenblumen, bestreuet ihn, wenn man will, mit kleinen Rosinen und mit Zucker, und giebt ihn so zu Tische;

wer das Süße nicht liebt, der kann statt den Rosineu und Zucker Citronensaft oder Kapern nehmen.

Brühe von Wein mit Sardellen.

Man nimmt auf 3 Eyerdotter 4 Loth Sardellen, wässert diese 2 Stunden ein und bricht die Gräten aus, dann kocht man die Sardellen in einem achtel Maas weißen Wein und eben so viel Fleischbrühe, nebst etwas Citronenscheiben und Schaale. Haben sie eine halbe Stunde gekocht, so thut man ein kleines Stückchen Zucker und eine klein geschnittene Zwiebel dazu, läßt es alsdann noch ein klein wenig mit Butter kochen, schlägt die Brühe durch einen Seiher oder Haarsieb, läßt sie wieder aufkochen und quirlt sie mit ein oder zwey Eyerdottern ab. Diese Brühe dient zu jeder gesottenen Fleischgattung, auch über Fische.

Brühe, Zelleriebrühe über Roth- und Schwarzwildpret.

Man nimmt Zellerie und gelbe Rüben, puzt solche rein und dämpft sie geschnitten in Butter mit etwas Mehl, wobey das Umrühren nicht darf vergessen werden, damit das Ganze nicht anbrennt. Ehe die Wurzeln weich sind, gießt man nach Erforderniß halb Wein und Fleischbrühe daran und läßt das Ganze nochmal ein wenig sieden, thut auch das erforderliche Salz und Gewürze dazu. Das Wildpret, schwarzes

oder rothes, muß vorher in Essig, Wein und Wasser gehörig gesotten seyn, dann nimmt man solches aus dem Topfe, richtet es an und gießt die Zelleriebrühe heiß darüber und legt etliche Citronenmarkscheibchen dazu, oder drückt den Saft von einer Citrone darauf und giebt es so zu Tische.

Brunnenkreßsalat, s. Salat.

Butter, eine bekannte Substanz aus der Sahne oder dem Rahme der Milch gewonnen und für die Küche ein ganz unentbehrlicher Gegenstand; einmal in Anbetracht seiner selbst und dann in Anbetracht des daraus bereitet werdenden Schmalzes oder der Schmelzbutter. Die Butter hält sich nicht lange in ihrem natürlichen Zustande, sondern wird ranzig und verdirbt am Ende. Man muß sie daher entweder einsalzen oder durch die Hitze auflösen und in Schmalz verwandeln. Die erste Methode ist im nördlichen Teutschlande und überhaupt in den nördlichen Ländern, die andere im südlichen Teutschlande und den östlich gelegenen Ländern einheimisch; beyde Methoden sollten aber eigentlich überall eingeführt seyn, denn sie gewährten zum Speisegebrauch alles, was man vom Fette erwarten kann.

Man kann zwar die Butter durch eine nicht sonderlich beschwerliche Vorrichtung in einer Art vom Marienbade chemisch auflösen und in einen reinen Zustand versetzen, worin sie verhärtet und

sich mehrere Jahre frisch erhält; allein die damit verbundenen Umstände und der große Abgang, den die Butter durch diese Kunstbehandlung erleidet, haben diese Methode noch nicht zur allgemeinen Anwendung kommen laßen. Bleiben wir daher vor der Hand beym Alten und gebrauchen Butter und Schmalz nach Maasgabe des Erfordernißes und der Umstände.

Butterbiskuit.

Man rührt 1/4 Pfund Butter zu Schaum und 1/2 Pfund Zucker und eben so viel Mehl nach und nach darein. Nun schlägt man 6 Eyer, ebenfalls während dem Rühren, nach und nach auf und setzt sie zu, gießt den Taig in blechene oder von Papier gemachte Kapseln und bäckt in diesen im Backofen das Biskuit schön gelb. Wenn man will, kann man auch abgezogene gestoßene Mandeln und Weinbeere unter den Taig mischen.

Butterblumen.

Man nimmt 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pf. Mehl, 3 Eßlöffel voll Wein, einen Eyerdotter und 3 Loth gestoßenen weißen Zucker. Den Butter schneidet man in das Mehl, macht es zu einem Taige, walzt diesen auf dem Nudelbrette zwey Messerrückendicke aus, sticht mit blechenen Mödeln Blumen daraus, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit ein wenig zerklöperten Ey, bestreut sie mit gestoßenen

Mandeln und bäckt sie vorsichtig und hübsch gelb in der Back= oder Bratröhre.

Butterbrezeln und Butterbrod.

Diese werden gleichfalls aus dem Taige, woraus die vorstehenden Butterblumen gemacht werden, formirt, nur nimmt man mehr Mehl, und wenn der Taig zu fest werden sollte, so macht man ihn mit ein paar mehr darunter gerührten Eyern gelinde.

Butterknödeln oder Klöse.

Zu 6 oder 8 Loth zu Rahm abgerührtem reinen Rindsschmalz werden 2 ganze Eyer und 2 Dottern, ein wenig Zucker und Mehl, so viel daß es einen Taig giebt, gerührt, der dann zu Klösen mit einem Löffel klein abgestochen und in kochende Fleischbrühe eingelegt und nicht allzulange gekocht wird. Man kann diese Art Klöse auch von feinen Gries, statt dem Mehl, auf gleiche Weise zubereiten und den Zucker weglassen.

Butterkuchen, s. m. unter Kuchen.

Butternudeln, sind eine Art der Dampfnudeln, m. s. diese nach.

Butterpasteten, s. m. unter Pasteten.

Butter, Kräuterbutter.

Hierzu pflegt man selten die Kräuter unter einander zu mischen, sondern man macht jedes

besonders mit Butter ein, um zu seiner Zeit, den Suppen einen beliebigen Geschmack damit geben zu können. Das Kraut wird abgewaschen und klein gehackt; unterdessen setzt man Butter über Kohlenfeuer, thut, wenn sie zergangen und heiß ist, das gehackte Kraut hinein und läßt es darin rösten, ohne daß jedoch die Butter braun werden darf. Nachdem die Mischung ausgekühlt und geronnen ist, schneidet man sie stückweise aus dem Geschirr, da man dann unten ein wenig grüne Feuchtigkeit finden wird, welche man weggießet, die Butter selbst aber legt man in Einmachegläser und läßt sie an gelinder Wärme zerschmelzen, damit sie sich glatt und eben an das Gefäße ansetzt. Diese Kräuterbutter, aus Petersilien= Zellerie= Körbel= und andern Kräutern bereitete Butter dient, wie die unter dem Artikel Krebs bezeichnete Butter, zur Würzung der Suppen und Soosen und sie können ebenfalls unter unsere inländische Küchen-Gewürze gezählet werden.

Buttertaig.

Der Buttertaig ist in der Kochkunst ein nicht unwichtiger Gegenstand und es fordert dessen Verfertigung genaue Aufmerksamkeit. Man hat des Buttertaigs vielerley Arten, davon ich hier nur einige anführen will.

Einfacher Buttertaig.

Man nimmt zu 1/2 Pfund Mehl, 1 Ey,

einer welschen Nuß groß Schmalz, etwas Salz und ein paar Löffelvoll reinen Brantewein. Dies alles rührt man zu einem Taig an und gießt, wenn der Taig zu strenge seyn sollte, erforderlich Wasser zu. Ist der Taig geknetet, so wellt oder wellgert man ihn zu einen Blatz aus, schneidet auf diesen 1/2 Pf. Butter in Scheiben, überschlägt und wellgert die Taigmasse 4 bis 5 mal und setzt sie dann bis zum Gebrauch in den Keller.

Buttertaig zu großen Pasteten.

Dieser muß 24 Stunden vorher, ehe man ihn verwendet, zubereitet und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Man nimmt 1 Pf. Butter, 4 Händevoll feines Mehl und 4 mit ein wenig Salz und Wasser verklöpperte Eyer. Aus dem Mehl, Wasser, Eyern und Salz wird ein fester und glatter Taig formirt, wohl gewellgert und dann auf den Blatz der Butter Scheibenweise aufgeschnitten, überschlagen und gewellgert, auch dies drey- bis viermal wiederholt, bis der Taig den Butter wohl aufgenommen hat. Nun stellt man die ganze Masse in den Keller und wellt ihn vor dem Gebrauch noch ein paarmal durch. Jezt können alle Arten große Pasteten und Torten davon gemacht werden.

Buttertaig zu Torten.

Man nimmt 20 Loth feines Mehl, 3 Löffel

voll gestoßenen Zucker, 2 Löffelvoll Rosenwasser und 3 Eyerdottern. Aus dieser Zusammensetzung wird ein fester Taig formirt und wenn er ausgewellgert ist, ein halb Pfund Butter darauf geschnitten, überschlagen ꝛc. und übrigens damit wie mit vorstehendem verfahren.

Buttertaig in Eile.

Wenn man ein Gebäcke von Buttertaig schnell gebraucht, so macht man den nachstehenden Taig. Man nimmt 1 Pf. Mehl, schneidet 3 Viertelpf. Butter darein, rührt beydes ab und nach und 6 Eyerdottern, 2 Löffel voll sauern Rahm und 6 Löffel voll Wein dazu. Wenn der Taig wohl abgerührt ist, so wird er ausgewellt und zum erforderlichen Gebrauche verwendet. Man kann auch die Hälfte oder das Viertel machen.

Geriebener Buttertaig.

Diesen zu verfertigen nimmt man 24 Loth feines Mehl, 1/2 Pf. Butter, 4 Eyerdottern, ein Weinglas voll Milch oder Wein. Das Mehl wird etwas gesalzen, mit dem Butter abgerieben, die Eyerdottern daran geschlagen und mit der Milch oder dem Wein alles an- und wohl durcheinander gerührt. Der Taig wird hierauf ausgewellt, etlichemale, wie anderer Buttertaig, übereinander geschlagen und dann verwendet. Es dient dieser Taig besonders gut zu kleinen Pasteten, als auch zu Torten; in welchem Fall man aber 4 Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker den übrigen Taigzuthaten beymischt.

Gehackter Buttertaig.

Ein halb Pfund Butter und 1/2 Pf. Mehl mit dem erforderlichen Salze werden auf einem Hackbrette so lange gehackt, bis sich der Taig an das Hackmesser anhängt. Nun thut man ihn in eine Schüssel, setzt 2 Eßlöffelvoll süßen Rahm, eben so viel Wein und 2 Eyerdottern zu, wirkt den Taig zusammen und läßt ihn etliche Stunden stehen, bis er wieder angezogen hat und steif geworden ist. Nun wird es ausgewellt und zu Pasteten und Torten verbraucht. Man hält diesen Buttertaig für besonders gut und schön.

Hohlbuttertaig.

Dies ist der gewöhnlichste und wird folgendermassen bereitet: man nimmt ein Pfund feines Mehl, 6 Löffel voll Wein und Wasser, 3 Eyerdottern und rührt alles dies zu einem Taige an. Dieser Taig wird mit einem Pfund Butter, der dünne darauf geschnitten wird, belegt, sodann mit dem Wällgerholz bearbeitet und der ausgewellte Blaz 5 bis 6 mal übereinander geschlagen und immer wieder gewellgert, bis man glaubt, die Taigmasse habe ihre erforderliche Behandlung erlangt, welches aus dem Aufblähen des Taigs ersichtlich wird. Diese Taigmasse kann zu kleinen Pasteten, Torten, Krapfengebäcke aller Art und zu sogenannten Maultaschen angewendet werden und hält sich im Keller oder einem kühlen Orte, mehrere Tage lang. Es ist überhaupt zu bemerken, daß jede Gat=

kung Buttertaig immer an einem kühlen Orte zu fertigen ist.

Mandelbuttertaig.

Es werden 1/4 Pf. feines Mehl, 12 Loth Butter, und 8 Loth fein gestoßene Mandeln, nach und nach abgerührt und 8 Loth gestoßener Zucker dazu eingezogen; sodann mit 3 Eyern ein Taig formirt, dieser Messerrücken dick ausgewellt und die Tortenformen zu Reis= Johannisbeeren= und andern dergleichen Torten, damit belegt.

Weinbuttertaig.

Man nimmt hierzu sauern Rahm 3 Eßlöffelvoll, Wein eben so viel, so viel gestoßenen Zucker, und 2 Löffelvoll reinen Branntewein. Dies alles wird mit 3 Eyerdottern ab= und so viel Mehl hinein gerührt, daß es einen Taig zum Auswirken giebt. Dieser wird dann gewogen und halb so viel Butter dazu genommen, als der Taig schwer ist. Nun wellt man ihn aus, schneidet die Butter darauf und verfährt übrigens damit, wie mit dem Buttertaig überhaupt. Er ist besonders zu Torten anwendbar.

Buttertaig zu allerley Gebrauch in der Küche.

Man nimmt 1 Pf. Mehl, macht es mit saurem Rahm und 2 Eyerdottern an, wirkt und wellt den Taig zu einem Blaz aus, schneidet auf diesen 3 Viertelpfund Butter in Scheiben

und überschlägt ihn etlichemal, so wie oben bemerkt worden.

Buttertaig auf andere Art.

Ein Pfund feines Mehl wird mit guten weinsaurem Rahm und etwas Salz angemacht, gewürkt und gewellt, auf den Blaz ein halb Pfund Butter geschnitten, und wie bey vorstehendem verfahren.

Buttertaig auf spanische Art.

Man nimmt 3/4 Pf. Butter, eben so viel feines Mehl und ein wenig Salz. Das Mehl wird in drey gleiche Theile getheilt, aus einem von diesen 3 Theilen Mehl wird der Tag mit dem Butter, einem Ey, etwas Wasser und Salz angerührt und das übrige Mehl nachgeknetet, sodann drey= bis viermal ausgerollt oder gewälgert und übereinander geschlagen, bis ein ordentlicher und glatter Taig daraus wird.

Buttertorten, s. m. unter Torten.

C.

Cabeljau, Bakeljau, Kabliau, ist die Benennung des frischen Stockfisches, der nur da gut und rein zu haben ist, wo man den Landungsplätzen der Stockfischjäger nahe wohnt; z. B. in England, Holland, den teutschen Seestädten und an denen den Ausflüßen der großen Flüße nahe liegenden Gegenden. Im Winter

kann der Kabliau bey starkem Frost auch tiefer ins feste Land versendet werden. In dieser Jahrszeit, wo man auch Austern haben kann, ist er in einer gewöhnlichen Austernsoose, oder auf nachstehende Weise, endlich auch mit Senf genoßen, am besten.

Cabeljau oder Kabljau zu schmoren oder dämpfen.

Man läßt denselben, wenn man ihn abgewaschen hat, mit Wasser und Salz kochen und schäumet ihn recht rein ab. Alsdann gießet man das Sudwasser ab und nicht mehr frisches Wasser darauf, als man zur Brühe nöthig hat, und dazu etliche Gläser weißen Wein, etliche Citronenscheiben, ein Stück Butter, geriebenes weißes Brod, etwas Pfeffer und Muskatenblumen und nach Belieben ausgestochene Austern. Man läßt alles miteinander, in einem tiefen Kasserol, durchkochen, und thut die Austern zuletzt daran. Mit Senf genoßen, werden die Austern ganz weggelassen, statt der Austern kann man auch Schnecken gebrauchen, diese müßen aber gleich Anfangs dazu kommen.

Caffee, s. unter Getränke.

Caffeebrod, Brod zum Caffee. Dieses wird meistens aus den Bäckerläden geholt, selten selbst gebacken; indessen wer es selbst bakken will, der findet unter dem Artikel Brod zum Kaffee Anweisung.

Caffeeküchlein, s. unter Kuchen.

Caffee-Rahm (Kaffee-Kreme).

Man nimmt 4 Loth schön hellbraun gebrannten Kaffee, mahlt diesen und siedet ihn im süssen Milchrahm so lange, als man sonst den Kaffee im Wasser zu sieden pflegt; auch setzt man etwas Zucker bey, je nachdem viel oder wenig Süße beliebt wird. Nun schlägt man das Ganze durch ein Haarsieb, damit der gemahlene Kaffee zurücke bleibt, gießt den Rahm in obere Kaffeetassen und läßt ihn recht kalt werden, ehe er auf die Tafel gegeben wird, damit er sich sulzt.

Caffee- oder Kaffeemus.

Man kocht besonders starken Kaffee und gießt ihn, wenn er recht helle ist, ab. Auf jedes Ey wird eine Obertasse Kaffee gerechnet. Wenn man also für 6 Personen Kaffeemus bereiten will, so braucht man 6 Obertassen schwarzen Kaffee und 6 Eyer. Kaffee und Eyer werden in 1/4 Maas oder einem Schoppen Wasser oder Milch, was man lieber hat, kalt eingequirlt, sodann auf Kohlen gesetzt und wenn das Ganze zu steigen anfängt, vom Feuer genommen und in eine Schüssel gegossen. Ist das Kaffeemus kalt, so wird es mit Zucker und Zimmet bestreut und so auf den Tisch gegeben.

Capaun, Kapaun, Kaphahn.

Der Kapaun, ein allgemein bekannter männlicher Vogel aus dem Hühnergeschlechte, macht in der Küche einen Hauptgegenstand aus, zumal man ihn zu allen Jahrszeiten haben kann. Er wird gesotten und gebraten einfach, aber auch auf beyderley Arten viel verändert zugerichtet. Damit der Kapaun, jedoch in jeder Hinsicht rein zubereitet werden kann, so kommt viel auf die Behandlung beym Schlachten und Vorrichten desselben an. In den nachstehend beschriebenen Zurichtungsarten, findet man auch die rechte Weise des Schlachtens und Vorrichtens dieses Vogels.

Capaun auf dem Roste gebraten oder grillirt.

Man schneidet den nicht ganz gebratenen Kapaun in beliebige Stücke, kerbt jedes Stück fingersdick in's Fleisch ein, wendet die Stücke in geschmolzener Butter um, bestreuet sie dann mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und geriebener Semmel und brät sie vollends auf dem Roste aus. Unterdessen kocht man von Wasser, Essig, Citronensaft, Pfeffer, Salz und geriebener Semmel eine Brühe und richtet solche über den Kapaun an.

Capaun gebraten.

Man schlachtet den Kapaun einen Tag vorher, ehe man solchen brauchen will, steckt ihn

eine Stunde in kaltes, dann in heißes, jedoch nicht kochendes Wasser, weil sonst die Haut abgehen würde. Ist er nun rein abgerupft, so nimmt man ihn aus, macht Leber und Magen recht reine und klemmt diese nebst dem Kopfe zwischen den Flügeln ein. Wenn man ihn braten will: so wässert man ihn etliche Stunden vorher ein, spickt ihn alsdann mit Speck, reibt ihn inwendig mit etwas Salz und Pfeffer aus, steckt ihn an den Spies der Länge nach, begießt ihn zuerst mit Salzwasser, hernach recht fleißig mit Butter, bis er fertig ist. Das Feuer muß nicht zu nahe gelegt werden, damit er nicht verbrennt. Wenn der Kapaun jung ist, so kann er in 2 Stunden fertig seyn; ist er aber im zweyten Jahr, so muß er 3 Stunden braten. Das Braten desselben kann auch in der Bratpfanne geschehen, es muß aber die Bratröhre geräumig seyn und eine Vorrichtng haben, daß man den Dampf ableiten kann; auch muß in der Bratpfanne ein hölzerner Rost, damit der Vogel nicht in die Bratenbrühe zu liegen kommt, eingestellt werden; das Uebergießen oder Beträufen muß fleißig beobachtet werden.

Capaunen oder auch junge Hühner mit Allerley.

Capaunen oder Hühner werden, wie gewöhnlich, gebrüht und rein gemacht, dann läßt man sie mit einem Stücke Butter, einem Bündchen guter Kräuter und ein wenig kochendem Wasser

gut zugedeckt, in einer kurzen Brühe fertig kochen. Nun nimmt man märkische, oder andere Steck- oder baiernsche Rüben, Petersilienwurzeln, Blumenkohl, Artischockenmark, Sellerie, Spargel, Bohnen und junge Erbsen, je nachdem es die Jahreszeit mit sich bringt, schneidet solche und kocht jedes für sich fertig, wie auch Morcheln; hierauf bereitet man in einer Kasserole braun Mehl, thut oben genannte Sachen hinein, gießt von der Hühnerbrühe so viel als nöthig zu, streuet ein wenig Salz und Muskatblühten daran, kocht alles einige Zeit durch und gießt es beym Anrichten über die Hühner oder Kapaunstücke, wenn der Kapaun zu groß seyn sollte. Man kann auch statt dem Wurzelwerk, Spargel und ausgebrochene Krebsschwänze nehmen und eine Krebsbrühe zur Hühnerbrühe mischen; oder auch eine blose Eyersoose darüber machen; imgleichen auch eine Sardellen- und Kapernsoose; nur muß immer dann auf die Weglassung der ein oder der andern genannten Soosen, die man brauchen will, in Ansehung der entgegen gesetzten übrigen Zuthaten, Rücksicht genommen werden, damit nicht widrige Gegenstände das Ganze verderben, statt gutmachen.

Capaun mit Kastanien.

Der gebrühte und rein gemachte Kapaun wird mit Wasser, Salz und Lorbeerblättern auf's Feuer gesetzt und mit einem Stückchen Fleisch

gekocht. Während der Zeit brüht man Kastanien ab, von welchen ein Theil klein gerieben, der andere aber ganz gelassen wird, unter die klein geriebenen thut man abgezogene, gestoßene Mandeln, geriebene Semmel, Muskatenblühten und ein Stückchen Butter, gießt etwas von der Kapaunbrühe hinzu und setzt es in einer Kasserole auf's Feuer. Die ganzen Kastanien schneidet man halb durch und thut sie, wenn die Brühe anfängt zu kochen, hinzu; der Kapaun wird dann angerichtet und die Kastanienbrühe darüber gegossen. Statt der Kastanien kann man auch Reis und Mandeln nehmen und eben so verfahren, imgleichen auch Fadennudeln.

Capaun mit Sauerkraut, gebacken.

Man brät einen Kapaun im Bratofen nur halb fertig, kocht auch das Sauerkraut nur halb ab. Letzteres wird dann gehackt, in eine Kasserole etwas Butter und ein wenig Mehl gethan und braun gemacht; hierauf kommt das gehackte Kraut und eine gute Portion saurer Rahm dazu, welch alles durcheinander eine kurze Zeit dämpfen muß. Nun nimmt man eine Porzellan- oder Steingutschüssel, worein der Kapaun kommen soll, bestreicht diese mit Butter, schüttet eine Lage Kraut darauf und faßt den Rand der Schüssel mit Taig ein. Jetzt wird der Kapaun in die Schüssel gelegt, mit Kraut bedeckt und dieses gleich einer Pastete formirt, mit Semmelmehl bestreut und im Bratofen fertig gebacken.

Capilotade.

Es ist ein französischer Küchenausdruck und bezeichnet alles in kleine Stücken zerschnittene Fleisch oder Geflügel, welches man gewöhnlich zu einem Ragou verbraucht. M. s. diesen.

Capern.

Ein bekanntes Küchenerforderniß, das wir aus Italien und Frankreich, in Essig eingelegt, erhalten und das zu mancherley Speisen, besonders aber bey sauern Zurichtungen, Wildpret, Salat, Brühen u. s. w. häufig verbraucht wird. Die Zubereitungen, wobey Capern verwendet zu werden pflegen, finden sich in diesem Kochbuche häufig angezeigt.

Capernsoose.

Man nimmt einige Capern, wiegt die Hälfte davon mit dem Wiegemesser recht klein und thut die übrigen ganz dazu. Auch wiegt man etwas Petersilie und wirft sie mit ein wenig geriebenem Brod und Salz hinein. Alles zusammen läßt man in ein wenig Fleischbrühe und zerlassener Butter aufsieden und thut es sodann in das Soosnäpfchen oder gießts über die Speise, über die sie bestimmt ist; z. B. über Kalb- oder Lammfleisch, gesottene junge Hühner, Tauben, gesottene Fische u. s. w.

Carbonade, Karbonade, Carminade.

Man macht die Karbonaden oder Rostbrät-

chen von Kalb- Lamms- und Schweinenfleisch und zwar meistens von den Theilen, wo sich die Rippen gegen die Wamme des Thiers endigen. Es werden kleine runde Fleischstücke geformt und darauf gesehen, daß die Spitze des Rippenknochens, gleich einer kleinen Handhabe, in dem Fleische bleibt. Das Fleisch wird geklopft, mit Semmelmehl und Salz bestreut und auf dem Roste bey gelindem Kohlenfeuer unter fleißigem Umwenden braun gebraten und zu Auflagen auf allerley Gemüse verwendet. Will man die Karbonaden in einer Soose haben, so werden sie auf dem Roste nicht ganz ausgebraten, sondern noch in einem irdenen Tiegel, der stark mit Butter bestrichen wird, gelegt und in einer kurzen Brühe von süßem Rahm, Salz, Pfeffer und Ingwer fertig geschmort und endlich mit Citronensaft beträuft, angerichtet.

Carbonade von Kalbfleisch.

Man löset die Rippen mit dem Fleische von dem Rückenknochen des Kalbs, zieht die oberste Haut ab, schneidet immer eine Rippe mit dem Fleische durch, hauet das spitzige Ende von den Rippen etwas ab, schabt das übrige spitzige Ende zu einer Handhabe sauber, klopft das Fleisch mürbe, legt es ein wenig gesalzen auf den Rost, begießt das Ganze vorsichtig mit Butter und bestreut es mit Semmelmehl, und läßt alles unter öfterem Umwenden ausbraten. Diese Verfahrungsart wird bey allen Fleisch-

karbonaden angewendet, blos die vom Schweinefleisch ausgenommen, welche keines Butterbeträufens bedürfen.

Carbonade vom Schweinefleisch.

Man schneidet die Rippen von jungen Schweinen etwas kurz, hackt sie mit dem Küchenmesser auf beyden Seiten übers Kreuz, tunkt die Fleischstücken in geschmolzene Butter und drückt solche auf beyden Seiten in eine Mischung von geriebener Semmel, gestoßenen Pfeffer und Salz. Diese Stücken legt man nun auf den Rost und läßt solche über gelindem Kohlenfeuer braten. Oder: die Rippen werden mürbe geklopft und in einer Pfanne, mit Wasser und Salz eine halbe Stunde gekocht; dann werden sie langsam in Butter fertig gebraten, dabey mit Semmelmehl und gehackten Petersilienkraut, während dem Braten, bestreut und warm zu Tische gegeben.

Cardemomen, Kardemomen, ein bekanntes feines, aromatisches Küchengewürz, das, in sehr geringer Gabe angewendet, einen fürtrefflichen Geschmack gewährt, zu viel gebraucht aber höchstwidrig und ungesund wird. Es dient vorzüglich zu Würzung der grünen Gemüsgattungen und Soosen.

Carmelitertorte, s. Torte.

Carminade, s. Carbonade.

Cartoffeln, s. Kartoffeln.

Carviol, s. Blumenkohl.

Cervelatwürste, s. unter Würste.

Chalotte, Schalottenzwiebel, ein bekanntes Zwiebelgewächs, das das Mittel zwischen dem gewöhnlichen Zwiebel, der Rocambole und dem Knoblauch hält. Es ist in den Küchen sehr beliebt und dient, als Beysatz, zu mehreren Soosen, an Brühen, zum Bestecken der Hammel- und Lammsbraten und zu Kraftbrühen. Man macht auch nachstehende angenehme Soose zu mehrerley Gebrauch davon, die, besonders dem dürren Erbsen- und Linsengemüse beygesetzt, einen angenehmen Geschmack erzeugt.

Chalottensoose.

Man wiegt 5 bis 6 Chalottenzwiebeln ganz klein, thut sie in einen tiefen Tiegel mit einem Spitzglase voll Kraftbrühe, einem Suppenlöffel voll Essig und etwas Pfeffer und Salz. Man läßt alles einige Minuten lang dämpfen und gießt sodann die Soose über das Gericht, an das sie soll, oder ins Soosennäpfchen zum beliebigen Ausguß bey Tische.

Champignon, Schampion, eine feine, nicht häufig wachsende Schwämmeart, die in den Küchen, getrocknet und frisch, mehrfältige Anwendung findet. Man verwendet sie zu Soo-

sen, Brühen, Pulvern, ja selbst zu Torten, wie dies bey mehreren Gegenständen in diesem Kochbuche gelehrt werden wird. Nachstehend ein paar Kochrezepte.

Champignons gebacken.

Man läßt sie, nachdem sie geputzt und gewaschen sind, in einem Tiegel mit Butter und ein wenig Fleischbrühe, etwas aufwallen, dann bestäubt man sie mit Salz, Pfeffer und Mehl und bäckt sie in Butter oder Schmalz. Bey Voressen oder Vorgerichten kann man den Schüsselrand damit garniren. Andere Schwämmearten lassen sich eben so zubereiten.

Champignons gekocht.

Wenn sie sauber geputzt sind, so wäscht man sie und läßt in einem Durchschlage das Wasser ablaufen. Man thut sie alsdann in einen irdenen Tiegel, deckt sie zu und setzt sie auf gelindes Kohlenfeuer. Hier geben sie selbst ein Wasser, welches man davon abdrückt, indem man sie zwischen zwey hölzerne Teller legt. Hernach schmilzt man Butter in einem Tiegel, schüttet die Champignons hinzu und läßt sie darin kochen. Endlich thut man ein wenig süssen Rahm, Salz und geriebene Muskatnuß, zuletzt auch ein wenig Pfeffer hinzu. Statt den Rahm kann man auch gute Fleischbrühe nehmen.

Champignon gebraten.

Die getrockneten Champignons werden mit einer Zwiebel abgekocht, in Würfel geschnitten und in etwas Butter aufgebraten; alsdann wird Citronensaft daran gedrückt, angerichtet und aufgetragen. Alle andere Arten der eßbaren Schwämme kann man auch, auf die bisher beschriebene Weise zurichten.

Champignonsaft, auch Soja genannt.

Man nimmt hiezu den Abgang, welcher bey dem Einmachen und der Zurichtung der Champignons abfällt, thut ihn in einen Topf, salzt denselben und setzt ihn an einen warmen Ort, wo er bald in Gährung geräth. Alsdann wird der Saft ausgepreßt und mit gleich viel Schinkenbrühe vermischt, von welcher das Fett abgenommen worden ist. Diese Mischung läßt man in einer Kasserole aufsieden, klärt sie mit Eyweiß ab und füllt sie durch ein Haarsieb in Bouteillen, welche man zupfropft, in den Keller aufbewahrt und zu Würzung der Brühen und Soosen verwendet. Uebrigens kann man auch die getrockneten Champignons ganz, oder klein gehackt, auch wohl zu Pulver gestoßen und mit beliebigem Gewürze vermischt, als Würze an den Speisen gebrauchen.

Champignonsoose.

Man kocht recht gute Champignons ab, putzt sie rein aus und schärbt oder schneidet sie

klein, setzt Butter auf und brät Mehl darin braun; gießt etwas weißen Wein dazu, auch Citronscheiben, und läßt die Brühe durchkochen. Diese Soose schmeckt an jedem Frikasee gut.

Chaudeau, die Brautsuppe, Schodoo.

Es ist dies eine Zusammensetzung, die man als Getränke warm zum Frühstücke, aber auch als Suppe und Sulze auf die Tafel geben kann. Man nimmt nach Erforderniß 6 Eyerdotter, 1/2 Maas Wein, 4 Loth auf einer Citrone abgeriebenen Zucker. Dies alles schüttet man in einen reinen Hafen oder Topf und quirlt es auf Kohlen bis es schäumt. In diesem Zustande wird es zum Frühstücke als Getränke gegeben. Will man die Brautsuppe davon bereiten, so wird der nämliche Trank über gebähtes Brod, das mit etwas gestoßenem Zimmet und Zucker bestreut ist, heiß gegossen und man läßt die Suppe ein wenig auf Kohlen anziehen. Im dritten Fall als Sulze, wird der Mischung 1/4 Loth rein aufgelößte Hausenblase beygesetzt, das Ganze sodann länger gequirlt und gekocht, bis es anfängt dick zu werden. Hierauf stellt man den Topf in eine Schüssel mit kaltem Wasser, bis die Masse etwas abgekühlt ist, gießt sie sodann in beliebige irdene Modelle oder Formen und setzt sie an einen kühlen Ort zum Sulzen. Ist dies geschehen, so stürzt man die Formen mit der Sulze auf die Platten, auf denen sie zu Tisch sollen gebracht werden.

Man kann auch den Schodoo von weißem Bier, jedoch nur zum Trinken oder zur Suppe machen, in diesem Falle nimmt man statt des Weins Bier, und verfährt im übrigen nach oben vorgeschriebener Art.

Chocolade, ein bekanntes warmes Getränke (m. s. dieses unter Getränke), dessen Bestandtheile Tafeln sind, die man aus den Cacaobohnen mit Zucker und Gewürz bereitet, zum Gebrauch nachher reibt oder stößt und in Milch, Wein- oder auch im Wasser, aufkocht. Diese Chocolade wird auf die nachbenannte Weise verfertigt. Man stößt ein Pfund schön geröste-ten Cacao in einem heißgemachten eisernen Mörser, den man, wenn er kalt werden will, immer wieder auf Kohlen erhitzt, hübsch fein, bis er flüßig wird. Diesen mischt man nun 1/2 Pfund stark gerösteten und pulverisirten Reis, dann 1/4 Pf. fein gestoßenen Zucker bey und vermischt alles recht wohl. Endlich setzt man noch 1/2 Quentchen mit Zucker gestoßene Vanilie, 10 Tropfen Nelken- und 10 Tropfen Zimmetöhl zu, mischt das Ganze durcheinander und bringt die breyartige Masse noch warm in Mödel von weißem Blech oder Glas, worin sie erkalten und die Tafeln bilden, woraus das Choccoladegetränke bereitet wird. Will man die Choccolade ganz fein und reine haben, so läßt man den Reis weg und nimmt so viel Cacao mehr. Uebrigens wird die Choccolade im Was-

ser, in Milch und im Wein, mit Zusatz von Eyerdottern oder auch ohne dieselbe, als warmes Getränke bereitet, als auch sonst noch mancherley Confituren und Speisegegenstände daraus verfertiget.

Choccolademus und Suppe.

Man bereitet, wie gewöhnlich Choccolade im Wein, in der Milch, oder im Wasser. Zu jedem Becher nimmt man ein Ey und quirlt dieses kalt in die Choccolade. Nun setzt man das Ganze auf Kohlen. So wie es zu steigen anfängt, wird es in eine Schüssel gegoßen und wenn es erkaltet ist, mit Zucker und Zimmet bestreut, auf die Tafel gegeben.

Die Choccoladesuppe wird auf die nämliche Art bereitet; nur wenn die Masse auf den Kohlen zu steigen beginnt, so gießt man sie über geröstetes Brod in die Suppenschüssel und trägt sie auf.

Choccoladetorte.

Man nimmt von 8 Eyern das Weiße und schlägt es zu Schnee; sodann setzt man die Eyerdottern hinzu, nebst 1/2 Pf. fein gestoßenen Zucker und rührt alles wohl durcheinander. Nun werden 4 Loth geriebene Choccolade und etwas gestoßener Zimmt und Nelken weiters, nebst 8 Loth feinem Mundmehl zugesetzt und das Ganze nicht lange mehr gerührt. Die Tortenforme wird indessen mit Butter bestrichen und dieser

mit Semmel= oder Reibmehl bestreut, der Taig hineingegoßen und langsam gebacken.

Choccoladebrod.

Die Zuthaten sind die nämlichen, wie bey der Choccoladetorte, blos ein paar Loth Mehl werden mehr genommen; die Zubereitung ist auch eben dieselbe. Gewöhnlich schneidet man dieses Brod, dem Anisbrode gleich, in Stücke und macht ein Eis darauf. Man nimmt ein paar Eyerdottern und mischt gestoßenen Zucker darunter, streicht diese Mischung auf die Stücke oder Schnitten und läßt sie in der Bratröhre abtrocknen.

Choccoladebrühe oder Soose.

Man nimmt ein Stückchen frische Butter, 3 Eyerdottern und nach Erfordern geriebene Choccolade. Dieses wird zusammen geknetet, mit Wein und Wasser abgerührt und nach Gefallen mit Zucker versüßt. Man kann diese Soose über Puddings, Leberkuchen, Klöse und andere Mehlspeisen geben.

Citrone, Zitrone, Limonie, eine bekannte ausländische Frucht, die in den Küchen mancherley Anwendung findet. Die Schaalen und der Saft werden am häufigsten gebraucht, weshalb man in den Speisekammern immer reife Citronen im Vorrathe haben muß. Diese gut und frisch zu erhalten, trocknet man Salz, wik=

ckelt jede Citrone in Papier, macht eine Lage von trockenem Salze in einen steinernen Hafen, legt eine Schicht Citronen darauf, dann wieder Salz und so fort, bis der Hafen voll ist. Nun setzt man den Deckel auf, der fest schließen muß, und bindet den Hafen so zu, daß keine Luft dazu kommt. Die Schaalen und den Saft kann man mit Zucker einmachen und in Zuckergläsern verwahren. Das Salz erhält einen angenehmen Geruch von den Citronen.

Citronenbiscuit.

Von zwey Eyerweiß schlägt man einen steifen Schaum und siebt so viel fein gestossenen Zucker darein, daß es eine Taigmasse wird, die man auswellen oder auswälgern kann. Nun werden 2 Citronen am Zucker abgerieben und das Abgeriebene in die Taigmasse gemischt, der Taig ausgewellt, bis auf 2 Messerrückendicke, und aus dem Blatze selbstbeliebige Figuren ausgestochen, auf Papier gesetzt und auf einem Tortenbleche, bey schwacher Hitze, nur gelblicht gebacken. Will man das Biskuit citronensäuerlich haben, so drückt man den Saft der abgeriebenen Citronen in ein paar Löffelvoll feines Mehl und rührt dieses mit unter den Zuckertaig, welches noch angenehmer schmeckt, und den Taig haltbarer macht.

Citronenbrod.

Man nimmt ein Pfund weissen Zucker, stößt

ihn fein, schneidet das Gelbe von einer Citrone ganz klein und schlägt das Weisse von 2 Eyern zu Schaum. Nun wird der halbe Theil des Zuckers in einen Mörser gethan und mit einem Theile des Eyerschaums gestoßen, auch nach und nach Citronen, Zucker und Eyerschaum nachgeschüttet und fortgestoßen, daß es ein Taig wird, der aber nicht zu dicke werden darf, ausserdem man noch ein Eyerweiß zusetzt. Aus diesem Zuckertaige formirt man kleine Brödchen, etwa jedes einer wälschen Nuß groß, setzt deren immer zwey und zwey aneinander und bäckt sie in einer Tortenpfanne, bis sie oben anfangen gelb zu werden, ja nicht länger.

Citronenkreme, s. unter Cremen und auch bey Erdbeerkreme.

Citronensooße, s. bey Brühen, die von Citronen nach.

Citronen-Sulze.

Man nimmt 12 saftige Citronen, reibt von 5 Stücken die Schaale auf Zucker ab, drückt den Saft von allen durch ein Haarsieb, in das man vorher den Zucker, worauf die 5 Citronen abgerieben worden sind, gethan hat. Ist Citronensaft und Zucker alles rein durch das Haarsieb abgelaufen, so nimmt man ein Achtelmaas gute Milch, gießt diese unter den Saft und läßt alles stehen, bis die Milch geronnen ist. Nun nimmt man eine Serviette, gießt die Sulze

darauf und läßt sie langsam durchseihen. Ist dieses geschehen, so gießt man 1/2 Loth fein aufgelößte Hausenblase unter das Ganze und mischt alles mit einem silbernen Löffel wohl untereinander, gießt es in die Sulzschaalen und setzt es auf Eis oder an einen kalten Ort, damit sich das Ganze sulzt.

Citronensyrup.

Man nimmt 8 Loth reinen und frisch gepreßten Citronensaft, mischt solchen unter ein Pfund gekochten und wohlabgeschäumten Zucker, noch ehe dieser ganz kalt geworden und füllt dann die Mischung in eine gläserne Flasche zum Gebrauch. Der Zucker wird mit Rosenwasser über dem Feuer flüssig gemacht, oder auch geläuterter Zucker genommen.

Citronensalat, s. m. Salat.

Citronentorte.

Man nimmt zu dem Taig 1/2 Pfd. feines Mehl und 1/2 Pfd. Butter. Diese werden untereinander gehackt, 1/4 Pf. Mandeln fein gestoßen, nebst 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker darunter gemischt und alles zu einem Taig geknetten, dann wird dieser zu einem Blatz ausgewellt. Nun wird eine Fülle von 3/8 Pf. Mandeln und 3/8 Pf. gestoßenen Zucker, auf dem vorher von 3 Citronen die Schaalen abgerieben worden sind, mit ein wenig zugegossenem Wein,

bereitet und diese auf Kohlen nur wenig gekocht. Jetzt wird von den abgeriebenen 3 Citronen die weiße Haut abgeschält, das Mark in Scheiben geschnitten, die Kerne herausgenommen und die Scheiben mit gestoßenem Zucker bestreut. Der ausgewellte Taig wird nun in die Form geschnitten, die man ihn geben will; der Blatz mit der Hälfte der Fülle und diese mit Citronenscheiben belegt, die andere Hälfte Fülle auf die Scheiben gethan und das Ganze der Torte oben mit Streifen von dem Taige zierlich belegt und die somit fertige Torte in einem Weichselkuchenblech vorsichtig gebacken. Beym Auftragen kann man einen Ring aus Buttertaig gebacken und dem Form der Torte nachgemacht, darauf legen.

Citronenwein, s. m. unter Getränke.

Compote sind Speisen von verschiedenen Früchten, als: Aepfeln, Aprikosen, Birnen, Himbeeren, Pfirschen, Quitten und Trauben ꝛc. welche man mit Zucker und Wein dünstet, mit klein geschnittenen Citronenschaalen oder mit Zimmt bestreut und in eigener Soose zu Tische giebt. Aepfel, Birnen und Quitten werden geschält und die Butzen oder das Kernhaus ausgestochen, die Aprikosen und Pfirschen aber werden getheilt und der Kern herausgenommen, behalten aber ihre Haut und müssen, damit sie nicht beym Dünsten zu Brey oder Mus zerfallen, zur Kompote etwas unreif genommen werden, so auch die Weintrauben.

Concentrirte oder zusammen gezogene Lebensmittel. In der Küche hat man davon: die getrocknete Fleischbrühe oder die trockene Bouillon und die Knochen-Gallerte; von jedem Gegenstand findet man Auskunft unter dessen Namen. Auch das Brodmehl, das Kräuterbrod, die Erbsenkuchen-, Morcheln- und Champignon-Pulver, der Rosen-, Zwieback- und Spargelkuchen, so unter dem Artikel Brod stehen, gehören dazu.

Confect, Konfect, Confituren, eine Waare der Conditors und Zuckerbäcker, die man da, wo diese ihre Geschäfte treiben, viel vortheilhafter kauft, als im Wenigen selbst verfertiget. Indessen setze ich dennoch einige Rezepte zu verschiedenem Zuckergebäcke hieher, um sich im Nothfalle selbst helfen zu können.

Da zu den meisten Zuckergebackenem immer die Mandeln ein Hauptbestandtheil sind, so thut man wohl, sich für beständig eine Mandelnmassa vorräthig zu halten, die man dann, erforderlichen Falls zu mancherley Arten Confect und Zuckergebackenem verwenden kann. Diese Mandelmassa verfertigt man auf nachbeschriebene Weiße. Man nimmt immer zu einem Pfunde süsser, abgezogener und gestossener Mandeln ein halb Pfund weissen, gestossenen Zucker; beydes wird wohl vermischt auf gelindem Feuer in einer Kasserolle getrocknet, so lan-

ge bis es nicht mehr an den Fingern hängen bleibt. Hierauf wird die Masse, durch Zusetzung von wenigem Pomeranzenblühte- und Rosenwasser, zu einem Taige formirt und an einem kühlen und trockenem Orte zum Gebrauche aufbewahrt. Sie dient, noch ausser der Anwendung die man beym Zuckerbacken davon macht, auch als Zusatz zu mancherley Zuthaten an Speisen, wo Mandeln angewendet zu werden pflegen. Hier folgen nun in alphabetischer Ordnung einige Confiturenrecepte.

Adoniszeltlein. Man vermischt mit 1/2 Pf. der vorbeschriebenen Mandelmasse 1/2 Pf. geläuterten Zucker, schlägt 4 Eyerweiße zu Schnee und mengt sie gleichfalls darunter, füllt das Ganze in blechene Model und glasirt das Eingefüllte oben mit Zucker. Nun bäckt man es bey gelindem Feuer und wenn es fertig ist, so stellt man's bey Seite zum Abkühlen. Indessen macht man von Citronensaft und Zucker eine zweyte Glasur, zertheilt das Gebackene in kleine vierecktigte Zeltlein, glasirt diese und bäckt sie noch ein wenig.

Biskuit. Man nehme 6 Eyer und eben so schwer als diese am Gewichte sind, Zucker, und die Schwere von 4 Eyern feines Mehl. Das Weiße von den Eyern wird zu Schnee geschlagen und unter den gestoßenen Zucker wird das Gelbe gerührt, endlich auch der Schaum vom Weißen nach und nach unter das Mehl.

Nun formirt man aus dem Taige auf einem mit Papier belegtem Bleche Biskuitstücke, bestäubt sie mit fein gestoßenem Zucker und bäckt sie nicht zu schnell und auch nicht zu langsam. Will man Mandelbiskuit haben, so setzt man 4 Eyer zu, nebst 1/2 Pf. fein gestoßene und vorher abgezogene Mandeln, die unter die Taigmassa gerührt werden. Man kann den Biskuittaig auf mancherley Art verändern, wenn man z. B. ein wenig fein gestoßenen Zimmt, einige Tropfen Orangewasser, abgeriebene Citronenschaalen und dergl. m. beymischt. Auch fein gestoßene Choccolade beygerührt, thut eine gute Wirkung.

Choccolademandeln. Es wird 1/2 Pf. Choccolade zerbröckelt und in einer messingenen Pfanne mit ein wenig Rosenwasser aufgelößt. Rein geläuterter, flüssiger Zucker 1/4 Pfd., daß Weiße von einem Ey, etwas Citronensaft und Mandeln fein gestoßen, werden zusammen in einen Mörser gethan, die Choccolade dazu geschüttet und alles wohl untereinander gestoßen. Nun werden aus dem hierdurch erhaltenem Taige Mandeln formirt und im Ofen übertrocknet. Nachdem die Mandeln fast trocken sind, überstreicht man sie mit Eyerweiß worinnen Zucker aufgelößt worden, wälzt sie im rothen zerstoßenem Zucker und läßt sie dann im Ofen völlig trocken werden.

Chocoladeblätzlein. Man schlägt von 4 Eyern das Weiße zu Schaum, thut 1/2 Pf. gestoßene Mandeln und 1/2 Pf. Zucker dazu; reibt 1/2 Pf. Chocolade, setzt diesem das Abgeriebene einer Citrone bey, und läßt nun alles in einer messingenen Pfanne auf Kohlen, unter beständigem Umrühren anziehen. Aus dieser Masse formirt man Blätzlein, setzt sie auf Obladen und bäckt sie braungelb.

Citronen-Durstzeltlein. Von 4 Eyern wird das Weiße zu Schaum geschlagen und von 4 Citronen auf Zucker die Schaale abgerieben. Das Abgeriebene wird von dem Zucker abgeschabt und noch besonders 8 Loth Zucker fein gestoßen. Nun wird alles wohl untereinander gerührt und der Saft von den 4 Citronen auch darunter gethan. Der auf diese Art erhaltene Taig wird ausgewellt, bis zur Dicke, die zu den Zeltlein erforderlich ist, diese daraus gestochen, auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Papier und dieses auf ein Blech gesetzt und gebacken.

Citronentafeln. Man schlägt mit einem Pfunde feingestoßenen Zucker, auf dem vorher 6 Citronen abgerieben worden sind, 16 ganze Eyer in einem Becken ab, mischt 1/2 Quent Zimmt und eben so viel Nelken gestoßen darunter, rührt es wohl ab und thut nach und nach 3/4 Pf. feines Mundmehl dazu. Die Massa setzt man, zu einem dicken Kuchen formirt, auf

Papier, überbäckt sie ein wenig, schneidet alsdann beliebige Tafeln daraus, glasirt diese oben stark mit Zucker und bäckt sie dann bey starkem Feuer fertig.

Durstzeltlein, s. Citronen-Durstzeltlein.

Florentiner-Zwieback. In einer Schüssel werden 8 oder 10 Eyer mit einem Pfunde Zucker, worauf ein paar Citronen abgerieben worden, gut abgerührt und einiges gestoßenes Gewürz darunter gethan. Geschnittener Citronat, Pomeranzenschaalen, Mandeln, nach Belieben, werden ebenfalls beygemischt und mit einem Pfund feinem Mundmehle ein Taig gemacht, worein das Ganze kommt. Nun wird ein Laib formirt und gelinde gebacken, nachdem er abgekühlt ist, in länglichte Schnitze geschnitten und diese nochmal überbacken, damit sie recht rösche werden.

Genueser-Locelen. Ein Pfund abgeschälte Mandeln und Pistazien werden auf einem Brette ganz klein geschnitten, so auch etliche Lothe Citronat und Pomeranzenschaalen. Hierzu kommt 3/4 Pf. gestoßener Zucker und etwas Zimmt und Nelken, welch alles zu einem Taige mit ein wenig Wasser angemacht wird. Aus diesem Taig formirt man Blätzlein, setzt sie auf Oblaten und trocknet sie im Ofen.

Gewürztafeln. Ein Pfund fein gestossener Zucker wird mit 15 ganzen Eyern 3/4 Stunden lang abgerührt, während 1 Pfund feines Mehl nach und nach beygemischt wird. Nun setzt man noch von allerley gestoßenem Gewürze, geschnittenen Citronat und Pomeranzenschaalen nach Belieben bey, rührt alles nochmal durcheinander, gießt die Massa in die Blechformen, worein man die Chocoladetafeln zu gießen pflegt und bäckt sie gelinde. Die Blechformen müssen mit Butter ausgerieben werden, sonst bringt man die Tafeln nicht ganz heraus; auch dürfen die Formen nur halb voll gemacht werden, indem sich der Taig hebt. Man kann aber auch Tortenformen nehmen.

Kaiserzeltlein. Man schlägt von 4 Eyern das Weiße zu Schnee, rührt dann die Dottern dazu, und beydes nochmal wohl ab. Nun nimmt man 1/2 Pf. von der oben bemerkten Mandelmassa, mischt 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Loth Zucker und 8 Loth feines Mehl dazu und rührt alles wohl durcheinander, formirt, auf Oblaten gesetzt, Zeltlein, glasirt diese mit Zucker und Zimmt und bäckt sie bey gelinder Hitze fertig.

Magenmarzipanzeltlein. Man nimmt von mehrgedachter Mandelmasse 1/2 Pf., thut sie in einen Mörser und von einem Ey das Weiße dazu. Nun stößt man alles durch, schüttet es auf ein Brett und würkt die Massa mit

so viel gestoßenem Zucker, daß ein nicht allzuharter Taig daraus wird. Unter diesen wird nach Belieben gestossenes Gewürz gemischt, Zeltlein formirt, diese auf Oblaten gesetzt und mit rothem Zucker glassirt, dann bey temperirtem Feuer gebacken.

Magenstärkendes Confect. Es wird ein Pfund zu Pulver gestoßener Zwieback, ein Pfd. fein gestoßene Mandeln, zwey Pf. durchgesiebter, gestoßener Zucker, 1 Loth Muskatennuß, 2 Loth Zimmt und 1 Loth Nelken, sämtlich fein gestoßen, und alles wohl durcheinander gemischt, genommen, mit Orangenblühtewasser angefeuchtet und zu einem Taige gemacht. Diesen wellt man ziemlich dünne aus und schneidet aus dem Blatze beliebige Stückchen, die man bey gelindem Feuer bäckt. Man kann, wie es sich von selbst versteht, von den vorgeschriebenen Zuthaten die Hälfte, das Viertel und noch weniger nehmen und gerade so viel bereiten, als man zu brauchen glaubt.

Mandelbiskoten. Ein halb Pf. Mandeln werden abgezogen, fein gestoßen und dabey immer mit Rosenwasser bespritzt, damit sie nicht öhlig werden. Man klärt 2 Pf. Zucker ab und schlägt von 4 Eyern das Weiße zu Schnee, rührt nach und nach Mandeln und Zucker darein und formirt aus dem Taige nach beliebiger Gestalt Biskoten oder Zuckerbläze, die man auf Oblaten setzt und bey mittelmäßigem Feuer bäckt.

Mandelbrod. Man nimmt 1/2 Pfund fein gestoßenen Zucker, 10 ganze Eyer, die man mit dem Zucker abrührt und mit 1 Pf. gröblicht zerschnittenen abgezogenen Mandeln vermischt. Ein Loth Zimmt, 1/2 Loth Nelken, beyde gestoßen, 3/4 Pf. Mehl und 1/4 Pfd. Pistacien, gestoßen, nebst 1 Loth abgeriebene Citronenschaalen, werden unter das Ganze gemengt und mittelst Zuguß von etlichen Löffeln voll Zimmtwasser, ein Taig bereitet. Nun schmiert man einen Tortenmodel oder ein Pastetenbecken mit Butter, füllt es mit dem Taig halbvoll und läßt es backen. Wenn das Gebackene ausgekühlt ist, so schneidet man dünne Scheiben daraus, legt diese auf ein Blech und röstet sie braun.

Mandelfrüchte. Diese zu machen, bedient man sich der oben erwähnten und beschriebenen Mandelmassa. Z. B. um Mandelkastanien zu bilden, nimmt man von der Mandelmasse, erweicht diese mit Rosenwasser und drückt sie in den Kastanienform oder Model und läßt sie im Ofen übertrocknen. So kann man jede Fruchtgattung nachformen, wenn man sich die Model dazu aus hartem Holze hat verfertigen lassen. Wenn die Abdrücke fest sind, giebt man ihnen, durch unschädliche Zuckersaftfarben, ihre natürliche Farbe.

Mandellaiblein. Man nimmt 1/2 Pf. halb bittere und halb süße Mandeln, zieht sie

ab und stößt sie mit einem Eyerweiß fein. Nun werden 4 Eyer zu Schnee geschlagen und unter die gestoßenen Mandeln gerührt, nebst so viel gestoßenem Zucker, daß die Massa einen zähen Taig giebt. Hieraus werden kleine Laiblein formirt, auf Oblaten gesetzt und gebacken. Wenn man unter die mehrgedachte Mandelmassa gestoßene bittere Mandeln mischt und mit Zucker und Eyerweiß erweicht, hat man das Nämliche.

Mayländer Biskoten. Ein Pf. Zucker wird gestoßen und 20 Eyer daran geschlagen und so lange gearbeitet, bis es ein dickes Mus giebt. Dieses setzt man auf ein schwaches Kohlenfeuer und wenn es ein wenig erwärmt ist, so wird es nochmal durchgearbeitet, bis es wieder kalt ist. Nun rührt man 3/4 Pf. feines Mehl daran, formirt einen Taig, den man dünn auswellt und Biskoten daraus schneidet, die auf Papier gesetzt, mit Zucker und Citronensaft glasirt und auf einem Blech, bey temperirtem Feuer gebacken werden.

Mayländer Marzipan. Man nimmt von der bekannten Mandelmassa, treibt sie mit dem Well- oder Welgerholz ganz dünne aus, und übertrocknet die Blätze ein wenig auf dem Ofen. Nun schneidet man Tafeln daraus, die alle gleich groß seyn und einerley Form haben müßen; immer auf eine dieser Tafeln streicht man, hübsch gleich, Quitten- oder Hüftenkon-

serve ganz dünne, setzt eine leere Tafel als Deckel darauf, bis alle gefüllt sind. Die Tafeln werden nun auf ein Blech gesetzt, mit weißen oder rothem Zucker glassirt, mit klein geschnittenem Citronate bestreut, und bey gelindem Feuer ganz getrocknet.

Neapolitaner Pistazienbrod. Man reibt mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker, ein halb Pfund abgezogene Pistazien in einem Mörser ab und feuchtet die Massa mit Rosenwasser an, damit sie zusammenhält. Nun drückt man diesen Taig in Formen und setzt die erhaltenen Figuren auf ein mit Fett überstrichenes Papier auf ein Blech und bäckt sie vorsichtig. In Ermangelung der Pistazien nimmt man abgezogene Mandeln, denen man mit ausgepreßtem Petersillkraut Farbe und Pistaziengeschmack geben kann. Dies ist überall zur Ersparung der Pistazien zu merken und anzuwenden.

Piemonteser Mandelstrizeln. Es werden in einem Mörser 3 ganze Eyer eingeschlagen und damit ein Pfund abgezogene Mandeln fein gestoßen; hierzu mischt man 1 Pfd. feines Mundmehl, 1 Pf. Zucker, auf dem 6 Citronen abgerieben worden, 2 Loth klein geschnittenen Citronat und 1 Loth Zimmt. Alles dies wird zu einem Taig gestossen und, wenn der zu dünne ausfallen sollte, noch etwas Mehl beygemischt. Aus diesem Tage werden kleine,

runde Stritzeln formirt und diese auf ein ganz warmes, mit weißem Wachse etwas überstrichenes Blech aufgesetzt und bey völlig geheitztem Backofen gebacken.

Rothe Zuckermorsellen. Man rührt 1/2 Pf. gestoßene Mandeln mit 4 ganzen Eyern wohl ab; dazu wird etwas gestoßener Zimmt, Nelken, klein geschnittene Citronenschaalen und 1/2 Pf. roth gefärbter Zucker gemischt und zu einem Taige ausgearbeitet, der nicht allzudick seyn darf. Diesen Taig gießt man in papierne Kästchen und bäckt ihn bey gelindem Feuer, schneidet die Stückchen in kleine Morselnformen und trocknet sie im Ofen nochmal ab.

Spanische Makaronen. Es werden in einer Schüssel 10 Eyerweiße zu Schaum geschlagen, 1/4 Pf. Mandeln abgezogen und in einem Mörser mit 2 Eyerweiß und 3 Loth Tragant zu einem Taige gestoßen. Während des Stoßens wird so viel gestoßener und gesiebter Zucker beygemischt, bis die Massa anfängt dick zu werden. Nun gießt man solche in die Schüssel zu dem Eyerschaume, vermengt alles gut, nimmt die Massa auf ein Brett, wirkt sie gleich einem Taig zusammen, wellt sie in Blätze, aus denen man Makaronen aussticht, diese auf Papier und ein Blech setzt und bäckt.

Spanische Windbeutel. Man nimmt 4 oder 6 Eyerweiße und schlägt diese zu Schaum;

nun werden etliche Citronen auf 1/4 Pf. Zucker abgerieben, dieser mit etwas Zimmt und Nelken gestoßen und dann unter den Eyerschaum gerührt, daß sich eine etwas feste Massa bildet. Aus dieser formirt man kleine runde Häufchen, setzt diese auf Oblaten und bäckt sie bey gelindem Feuer.

Turiner Zuckerbrod. Man weicht 4 Loth weißen Tragant in 2 Loth Wasser auf, setzt etwas Rosen- und Pomeranzenblühtenwasser zu und preßt dann die Mischung durch ein feines und reines Tuch. Das Durchgetriebene wird mit etlichen Löffelvoll Zucker so lange abgerührt, bis es zähe wird, dann gießt man es in Formen, setzt diese auf Blech und bäckt sie im Ofen.

Vanillen-Hobelspäne. Es werden diese roth, grün und weiß gemacht. Man nimmt 1/2 Pf. gestoßene Mandeln, mischt den Saft von 2 Citronen darunter, die man auf 3/4 Pf. Zucker abgerieben hat, welcher dann gestoßen und mit den Mandeln vermischt wird. Nun wird diese Masse ziemlich lange gerührt, damit sie sich zu einer Glasur eignet. Ist dies bewirkt, so streicht man sie dünne auf Oblaten, schneidet Streifen wie Hobelspäne daraus und trocknet sie auf einem Drathsieb auf dem heissen Ofen, damit sie in die Höhe gehen und Glanz bekommen. Dies sind die weißen Hobelspäne; die rothen werden dadurch erhal-

ten, daß man die Mandeln mit Berberisbeerensaft, statt mit Citronensaft, abrührt; das Nämliche geschieht bey den grünen, hier rührt man die Mandeln mit ausgepreßtem Petersilienkrautsaft ab, alles andere bleibt. Um nun auch den Vanilliengeschmack herzustellen, rührt man unter die Taigmassa, kurz vorher, ehe man sie auf die Oblaten streicht, mit Zucker gestossene wenige Vanille. Die hobelspänartige Biegung giebt man, nach Belieben, gleich nach dem Trocknen oder Backen, annoch warm, und das mehrere Aufgehen der Masse, bewirkt man durch Zusatz von ein paar Eyerweiß, die man mit abrührt.

Zimmtbrod. Man schneidet 1/2 Pfund ungeschälte Mandeln klein gewürfelt, thut 1/2 Pfund gestossenen Zucker in eine Schüssel, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum und rührt diesen, unter Beymischung der geschnittenen Mandeln, nach und nach, nebst dem Zucker, eine Viertelstunde lang. Nun wird 1 Loth gestossener Zimmt unter die Masse gethan, und selbe in kleiner Brodform auf mit Butter bestrichenes Papier gesetzt und auf einem Bleche hüsch gelb gebacken.

Zimmtmorsellen. Es werden, nach Belieben, abgeschälte Mandeln mit Zimmtwasser im Mörser gestoßen und Zucker und Zimmt, auch etwas Citronensaft beygemischt, bis es zu einer halbtrockenen Massa wird. Diese wird

durch einen Durchschlag auf mit Butter bestrichenes Papier gedrückt und hübsch gleich vertheilt, mit Eyerweiß überstrichen und mit gestoßenem Zimmt bestreut. Nun wird das Ganze im Ofen übertrocknet, in Morsellenstückchen zerschnitten und dann ganz trocken gemacht.

Zimmtrosen. Von der oben beschriebenen und mehrgedachten Mandelmassa nimmt man nach Belieben, gießt eben so schwer als die Mandelmassa ist, geläuterten Zucker darauf, rührt gestoßenen Zimmt daran und macht aus dem Ganzen einen Taig. Dieser wird zu einem Blatz ausgewellt und mit einer blechernen Rosenforme, Rosen daraus gestochen, diese setzt man auf Oblaten und bäckt sie bey langsamen Feuer.

Zimmtstrudeln. Man nimmt 1/2 Pfd. der bekannten Mandelmassa, thut 2 Loth gestossenen Zimmt, klein geschnittenen Citronat, Citronen- und Pommeranzenschaalen dazu, schlägt 2 bis 3 Eyer daran, und macht durch Rühren eine Fülle aus dem Ganzen. Nun wird ein Pfund feines Mehl, 1/2 Pf. Butter, ein Ey und etwas Zucker und Zimmtwasser genommen und ein Taig davon angeschlagen und ausgewürkt. Die Hälfte dieses Taigs wellt man schmal und dünne in die Länge, etwa eine Handbreit aus nnd streicht die angemachte Fülle, nicht allzudünne, darauf, rollt den schmalen Taigstreif, der Länge nach, übereinander, so,

daß er einer Wurst gleicht. Die andere Hälfte des Taigs wird auch dünn ausgewellt und die Wurst darein gewickelt. Nun wird das Ganze auf einem Bleche in die Runde herum gelegt, mit zerklöppertem Ey bestrichen, gebacken und, ehe mans aufträgt, mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann auch statt einer, mehrere kleine Würste oder Strudeln aus dem Taige machen.

Zuckerblätzchen. Man läutert ein halb Pfund Zucker über dem Feuer und stößt diesen, mit einem halben Pfund feinem Mundmehle, einem Löffelvoll Pomeranzenblüthwasser und 2 Eyern, in einem Mörser, so, daß ein Taig daraus wird. Diesen legt man auf ein mit Mehl und Zucker bestreutes Nudelbrett und macht kleine runde und nicht allzudicke Blätzchen daraus, drückt sie ein wenig breit und setzt sie nach der Reihe auf Bleche, auf denen man sie auch bäckt. Die Zuckerblätzchen von Citronen, bittern Mandeln u.s.w. werden von dem nämlichen Zuckertaig gemacht und es wird nur das Abgeriebene von ein paar Citronen, oder etliche Loth bittere und süße Mandeln, oder was man sonst will, zuletzt noch unter den Taig gerührt und allenfalls noch der Schaum von ein paar Eyerweiß zugesetzt.

Zuckerbrod. Es werden zu ein halb Pf. feinem Mehl drey Eyer, zwey Loth Zimmt, ein Loth Anis, ein Loth klein geschnittene Citronen-

schaalen, nebst 4 Loth Rosenwasser genommen. Mit einem halben Pfund gestoßenen Zucker und 4 Loth abgezogenen Mandeln, den Eyern und dem Rosenwasser, rührt man den Taig an, arbeitet ihn gut ab und setzt endlich die gestoßene Gewürze dazu. Nun formirt man Zuckerbrödchen nach Belieben aus dem Taige, setzt sie auf mit Butter bestrichenes Papier und bäckt sie auf dem Bleche. Das Zuckerbrod kann man manchfaltig verändern, blos durch Zusätze, so kann man die Mandeln weglassen, und es wie Biskuit behandeln; man kann gestoßene Chocolade zusetzen; kann es mit Zucker glasiren; mit dem Muse von Früchten den Taig vermischen und so mehrere Veränderungen vornehmen, ohne die Hauptbestandtheile des Taigs zu verändern.

Zuckerkörner. Man löst, nach Erfordern, etwas mehr oder weniger, Gummi-Tragant in nur wenig Wasser auf und drückt die Auflösung durch ein Leinentuch. Diese Auflösung stößt man mit feinem Zucker und Choccolade im Mörser, bis ein Taig daraus wird, den man kneten kann. Diesen Taig bringt man auf ein mit feinem Zucker bestreutes Nudelbret, wellt ihn zu der Dicke eines Kronenthalers aus, zerschneidet den Blatz in kleine Stückchen, welche man rund wie Erbsen macht und auf dem Ofen trocknet. Durch Zusatz, statt des Chocolade, von abgeriebenen Citronen, gestoßenen

Mandeln, Pistazien, selbst von dem Muse verschiedener Früchte, können die Zuckerkörner mehrfältig verändert werden. Man kann ihnen auch mehrerley Farben von aussen geben, wenn man sie nämlich, ehe sie ganz getrocknet sind, im verschieden-färbigen, fein gestoßenen Zucker wälzt und dann erst völlig trocknet.

Die vorstehenden Confituren-Bereitungen habe ich besonders ausgesucht und sie sind, wenn man bey deren Verfertigung vorsichtig und genau zu Werke geht, nicht gemein; es wird ihnen auch der Beyfall der Kenner nicht entgehen. Unter den Artikeln Mandeln und Zucker, werde ich noch mancherley Bereitungen nachtragen.

Conserve, m. s. Latwerge.

Consomee, Krafttorte. Diesen Namen führt jedes kräftig zugerichtete Fleischgerichte, das sowohl aus Kalb- und Lammfleisch, als auch von allerley zahmen und wildem Geflügel bereitet wird. Vom Kalb- und Lammfleisch ist die Bereitung die folgende: man legt in eine Kasserolle oder in einen Fußhafen, nach Erforderniß der Menge des zuzubereitenden Hauptgegenstandes, etliche Stückchen Ochsenmark und schönes weißes Kalb- oder Lammfleisch, ohne Knochen oder Beiner, in nicht allzugroßen Stücken. Diesem legt man eine geputzte ganze Zwiebel und etliche Blätzgen gelbe

Rüben, Petersill und Zellerie bey, stellt dann das Ganze auf gelindes Kohlenfeuer zum Weichdämpfen. Um damit das Fleisch weiß bleibt, wird während dem Dämpfen immer ein wenig Fleischbrühe darüber gegoßen und das erforderliche Salzen beobachtet. Ist das Fleisch weich gedämpft, so wird es auf ein Hackbrett genommen und mit Zusatz von etlichen Morcheln oder Champignons, klein geschnitten. Dieses sämtlich klein Geschnittene kommt nun in einen Hafen oder Topf und wird, nach Erforderniß, mit etlichen Eyern gut abgerührt, unter Zugießung von ein paar Löffelvoll guter Kraft- oder Fleischbrühe. Nun wird eine Kasserolle oder Bratpfanne mit Butter bestrichen und mit Reib- oder Semmelmehl bestreut, das Konsomee hineingeschüttet, gleich gemacht und in den Backofen zum Durchstocken gesetzt. So wie dieses geschehen ist, stürzt man es auf eine Schüssel, nimmt den vom anfänglichen Dünsten zurücke gebliebenen Saft und Wurzelwerk, gießt ein paar Löffelvoll Fleischbrühe daran und rührt es durch einen Seiher über das Konsomee. — Man giebt dieses statt Eingemachtem auf die Tafel und belegt es mit Schmalzgebackenem, wenn man will. Auf die nämlich vorbeschriebene Art werden alle Konsomees zubereitet, bloß bey denjenigen von allerley Geflügel, als: Kapaunen, Hühnern, Tauben, Fassanen, Rebhühnern, Schnepfen u. dergl. muß das Geflügel vorher etwas gebraten werden, damit das

Fleisch von den Beinern um so leichter abgelöset werden kann.

Coulis, Kraftbrühe, ist eine von verschiedenen Fleischgegenständen eingekochte und durchgetriebene schaumigte Brühe, die man zu Suppen und Soosen verwendet und die in den meisten Küchen für unentbehrlich gehalten wird; im Fall man sich nicht etwan mit braungeröstetem Mehle, das mit guter uad starker Fleischbrühe abgerührt wird, je nachdem die Sache ist, zur Noth helfen will. Man hat weiße und braune Coulis, die man zu allen Soosen, selbst zu den sauern, verwenden kann. Die weiße wird nachstehend verfertiget: man nimmt eine zum Kochen hergerichtete alte Henne, ein paar dergleichen Tauben, und ein paar Pfunde Kalbsknochen, woran noch einiges Fleisch hängt. Diese sämtlichen Gegenstände zerhaut man in kleine Stücke und setzt sie in einem Fußhafen, Rain oder Stolltiegel, mit Zusatz eines Stück Butters, auf Kohlen. Das Fleischwerk darf, während des Dämpfens, nicht braun werden und wird, so wie sich braune Farbe ansetzen will, herausgenommen, bey Seite warm gestellt und ein starker Kochlöffelvoll Mehl in die ausgekochte Brühe und Fett gerührt. Wenn das Mehl angezogen hat, ohne braun geworden zu seyn, so wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt und das beyseite gesetzte Fleischgehäcke wieder darein gelegt. Nun wird etwas Salz, ein paar

Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zellerie, Petersill, gelbe Rüben und Poreh oder Lauch, von jedem nach Belieben, auch alles zerschnitten, so lange mitgekocht, bis das Fleisch von den Beinern fällt. Jetzt gießt man das Ganze durch ein Haarsieb, nimmt das Fett davon und hebt es zum Gebrauch zu allen weißen Soosen, an einem kühlen Orte oder im Keller, auf.

Die braune Coulis wird eben so, wie die vorstehende weiße gemacht, nur statt des Kalbfleisches wird Rindfleisch vom Schlegel genommen und 1/2 Pf. Schinkenfleisch zugesetzt. Alles wird braun geröstet oder gebraten und obacht gegeben, daß die Masse nicht anbrennt. Ist alles braun, so gießt man Fleischbrühe oder Wasser daran, thut auch das nämliche Wurzelwerk und Kräuter dazu und verfährt damit, wie oben gelehrt worden ist.

Das Coulis von Krebsen, von Rebhühnern, von Schnepfen ꝛc. hat gleichfalls die nämliche Behandlung; es kommt blos ein wenig Kalbfleisch dazu und man nimmt kein Fett ab, sondern gießt gute Fleischbrühe zur gedämpften Massa; übrigens ist das Verfahren das nämliche, wie schon oben gelehrt worden ist. Von diesen sämtlich genannten Coulis können, mit Zuguß von Fleischbrühe, alle Soosen bereitet werden. Zu die sauern kommt Essig.

Crisetten.

Diese sind eine Art Fischpasteten von Stockfisch, Hechten und andern Fischen. Die Fische werden vorher abgekocht, von den Gräten abgemacht und das Fischfleisch mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürze, Salz und kleinen Stückchen Butter angemengt; dann macht man von eben diesen Fischen, oder was man sonst feines haben kann, eine gute feine Fülle und ein wenig feinen mürben Taig. Hiernach wird eine hohe Form von Kupfer oder Blech, welche ein schönes Modell hat, mit geschmolzener Butter bestrichen und mit fein geriebener Semmel überall bestreut. Man muß den Taig ein wenig dünner als zu Pasteten ausrollen und in die Form legen, die Fülle überall eines halben Fingers dicke aufstreichen und dann das Angemengte auch hineinthun, mit ein wenig Taig bedecken, den Rand sauber abschneiden, zuletzt alles in eine Tortenpfanne setzen, und unten und oben mit Feuer backen. Beym Anrichten kehret man die Form gegen die Schüssel zu um und stürzt die Crisette darauf, schneidet oben eine kleine Platte ab, macht eine beliebige Soose und schüttet diese daran.

Cucumern, s. Gurken.

Cremen.

Creme, ist die von mancherley Küchen- und Conditorey-Gegenständen verfertigte künst-

liche Sahne oder Rahm, zu dem der natürliche Milchrahm die Veranlassung gab. Ich setze die Anfertigungsart der Cremen hier nachstehend her.

Creme von Chocolade. In 1/2 Maaß gute und ganz süße Milch, wird ein Stückchen ganzer Zimmt, ein Stückchen Citronenschale und etwas Zucker geworfen und alles zusammen ein wenig gesotten. Hierauf werden 4 Loth Choccolade in ein Geschirr geschnitten und von der siedenden Milch etwas darüber gegoßen. Wie nun die Chocolade weich ist, wird sie wohl verrührt und in die übrige Milch geschüttet, diese nur augenblicklich gesotten und dann zum Erkalten bey Seite gesetzt. Nun verrührt man 8 Eyerdottern recht wohl, schüttet die gekochte kalte Chocolade daran, gießt alles durch ein Haarsieb auf das dazu bestimmte Geschirr, setzt dieses bedeckt auf siedendes Wasser und kocht es bis die Creme dicht ist, wo sie dann aufgetragen wird.

Creme von Citronen. Man setzt 1/2 Maas Wein zum Feuer, läßt ihn heiß werden und schneidet indessen von 3 oder 4 Citronen die Schaalen ab und wirft sie in den Wein, den man nun ein wenig kochend macht, damit die Citronenschaalen weich werden. Ist dieses geschehen, so treibt man Wein und Citronenschaalen durch einen engen Seiher und stellt das Durchgetriebene, wohl zugedeckt, warm. Immittelst schlägt man 8 Eyerdottern in einen

Topf, drückt von den abgeschälten Citronen den Saft daran und quirlt alles wohl durcheinander, setzt 1/2 Pf. gestoßenen Zucker zu und gießt den heißen durchgetriebenen Wein an die abgequirlten Eyerdottern, unter beständigem Umrühren, bis die Creme dick ist, stellt sie nochmalen ans Feuer zum heiß werden und richtet sie dann durch einen Durchschlag in eine Schüssel an.

Die beyden vorstehenden Rezepte geben die Verfertigung zu allen Arten von Cremen an. So wird die Mandelkreme gerade so verfertigt wie die Choccoladekreme, man nimmt nur statt der Coccolade, Mandeln. Die Weinkreme wird gerade so verfertigt, wie die Citronenkreme, man läßt blos die vielen Citrotronen weg. Mit Zusätzen von mancherley Gewürzen, mit verschiedenen Confituren, die man beysetzt, lassen sich die Cremen manchfaltig verändern; die Hauptersordernisse bleiben aber immer entweder ganze Milch oder Rahm, oder Wein, bey beyden Eyer, Zucker und Gewürze. Man servirt die Cremen kalt und warm, nach Belieben, gewöhnlich in obern Kaffeetassen.

D.

Dämpfen, Schmoren, französisch **Mitonniren.** Es ist dieses ein Ausdruck, womit man in der Kochkunst bezeichnet: daß eine Speise wohl zugedeckt, in einem Fußhafen, Pfanne oder Kasserolle, mit wenig Brühe, langsam kochen soll. Des ersten Ausdrucks **Dämpfen,** bedient man sich meist in Süd- und des andern **Schmoren,** in Nordteutschland; **Mitonniren** ist eine lächerliche Nachäffung des französ. Worts mitonner. Man hat noch einen teutschen Ausdruck, der das nämliche bezeichnet, **Dünsten,** der aber nur bey Zubereitung warmer Obstspeisen und bey grünen Gemüsen angewendet zu werden pflegt, allgemein aber auch in Oestreich gebraucht und das Dämpfen darunter verstanden wird.

Dampfnudeln, baier. Dampfnudeln.

Es ist dies ein sehr geschätztes Topfgebäcke, sehr beliebt und wird auf nachstehende Weise bereitet. Man nimmt feines Waizen- oder sogenanntes Mundmehl, so viel man glaubt, für 4 — 6 oder 8 Personen nöthig zu haben, stellt dieses in einer Schüssel an einen warmen Ort, bis das Mehl gänzlich überschlagen ist. Nun macht man in die Mitte des Mehls ein Loch, gießt 3 oder 4 Löffel voll gute weiße Bierhefen hinein, macht hierauf mit lauer Milch einen weichen Taig an, läßt diesen stehen, bis

er aufgegangen ist, nimmt sonach ein Stück Butter eines Ey groß, läßt den Butter zergehen, nimmt lauwarme Milch und ein paar Eyer dazu und macht nun mit diesen allen den aufgegangenen Taig vollkommen an, so, daß er einem weichen Brodtaige ähnlich wird. Nun schlägt man den Taig in der Schüssel, wie gewöhnlich ordentlich ab, salzt ihn ein wenig und läßt ihn dann gut zugedeckt an einem warmen Orte stehen, damit er nochmal aufgehe. Sobald der Taig wieder aufzugehen anfängt, bestäubt man ein Nudelbrett mit schönem Mehl, und treibt aus dem Dampfnudeltaig Nudeln in bliebiger Größe aus, doch nie zu groß, etwa wie eine halbe Kreuzersemmel, und setzt die ausgetriebene Nudeln auf dem Nudelbrette auf, bis sie wieder gut aufgegangen sind. Indessen setzt man einen Tiegel oder Stollrain zum Feuer, legt ein Stückgen Butter von der Größe eines Eyes darein und gießt gute Milch darauf; — sind die Nudeln gut aufgegangen, so läßt man die Milch siedend werden, ehe man sie in den Tiegel legt, sind sie aber nur wenig aufgegangen, so dürfen sie nur in lauwarme Milch eingelegt werden. Hierinn liegt der Vortheil, daß die Nudeln recht locker und leicht bleiben. Zur Vorsorge legt man um den Rand des Deckels auf dem Tiegel, der sehr genau passen muß, ein nasses Tuch, damit kein Dunst heraus steigen kann und setzt den Tiegel mit den eingelegten Dampfnudeln auf eine starke Glut, läßt

sie Anfangs stark sieden, jedoch ohne sie aufzudecken. Hört man von außen an dem Tiegel, daß die Milch bald eingebraten ist, so vermindert man die Glut so weit, daß sie die Nudeln nur noch heiß erhält. Wenn die Nudeln klein sind und eine Viertelstunde gebraten oder geschmort haben, so sind sie fertig, größere brauchen aber länger. Man muß auch dies genau bemerken, daß bey kleinen Nudeln die Milch im Tiegel nur einen halben Finger hoch seyn darf, bey größern aber darf sie tiefer seyn. Sind die Nudeln fertig, so hebt man sie mit einem Küchenspatel oder Nudelscharre einzeln aus dem Tiegel, setzt sie auf eine warme Platte, übergießt sie mit dem Milchfette das im Tiegel geblieben ist, oder auch, wenn man will, mit Krebsbutter.

Die Brandnudeln werden ebenfalls aus dem Dampfnudeltaig gemacht. Man sticht mit einem blechenen Löffel, den man alle Stiche vorher in heißes Schmalz eintaucht, aus dem aufgegangenen Dampfnudeltaig, parthienweise, Stücke aus und bäckt diese im heißen Schmalz braun, dann werden sie mit Zucker bestreut aufgetragen. Man kann überhaupt aus dem Dampfnudeltaig mehrerley Arten Nudeln verfertigen, als: Dukatennudeln, Käsnudeln, Butternudeln u. s. w.

Die Dukatennudeln werden blos kleiner als die Dampfnudeln gemacht und bey An=

setzung des Taigs, nach Erforderniß, 2 oder 4 Eyerdottern dem Uebrigen zugesetzt, allenfalls auch ein paar Loth Krebsbutter dazu gethan. Die Behandlung ist übrigens wie bey den Dampfnudeln.

Käsnudeln erhalten unter dem Taig, bey dessen Ansetzung, einige Löffel voll geriebenen guten Käs, zerlassenen Butter und ein paar Eßlöffelvoll sauern Rahm als Zusatz; alles Uebrige bleibt.

Butternudeln können gleichfalls aus dem Dampfnudeltaig bereitet werden: man setzt beym Anmachen dem Taig etwas Semmelmehl, zergangenen Butter und ein Ey mehr zu. Wenn der Taig aufgegangen ist, wirft man in einem gleichweiten Fußhafen ein gut Theil Butter, läßt diesen zergehen, sticht den Taig in Form runder Nudeln mit einem blechenen Eßlöffel aus, legt sie in den zergangenen Butter, aber nicht zu nahe aneinander, und bäckt sie nicht allzu schnell. Bey dem Anrichten bestreut man diese Nudeln mit Zucker, oder giebt eine Hüften- oder Hagenbuttensoose dazu. — Ueberhaupt erfordern die Dampfnudeln, wenn man sie verspeißt, eine Soose, die immer besonders warm mit aufgetragen wird. Zu den gewöhnlichen einfachen Dampfnudeln, ist die Brühe von sauer gedämpftem Rindfleische oder Wildpret am beßten; bey den Dukatennudeln gute Krebssoose; bey den Käsnudeln Rahmsoose;

und bey den Butternudeln Häftensoose. Alle Gattungen Dampfnudeln kann man auch backen, besonders mit Obst, als gedürrten Aepfeln, Birnen, Zwetschgen, Weichseln ꝛc., die man vorher in halb Wein und Wasser mit etlichen Citronenschaalen und Zimmt abkocht, nachdem sie kalt geworden sind, auskernt und in die mit Butter bestrichene Backpfanne unten ausbreitet, sodann die Dampfnudeln darauf setzt und bäckt.

Datteln, eine süße Südfrucht, deren Fleisch Aehnlichkeit mit den großen kernlosen Rosinen hat und zu Confituren als auch sonst in der Küche verwendet wird. Man dämpft die ausgekernten Datteln in Butter, Wein, Citronen und Zimmt, gleich dem Obste; man macht auch ein Mus mit Butter, Wein, geriebenem Brod und Gewürz, daraus und giebt sie als süßen Salat.

Daube, à la Daube, heißt ein Stück Fleisch oder Geflügel mit fetter Fleischbrühe in einer Deckelkasserolle, wo oben auch glühende Kohlen können aufgelegt werden, recht mürbe kochen oder vielmehr dämpfen lassen. Es ist mit wenigen Abänderungen mit à la Braise einerley Verfahren und unterscheidet blos die Zuthat von Speck- und Schinkenschnitten, womit die Braise bedeckt wird, diese von der Daube. Die Zulagen von Zwiebeln, gelben Rüben, Zellerie, und Petersillkraut, und erforderliches Salz,

Pfeffer und Nelken, ist bey einem wie bey dem andern, und hängt auch vom Belieben ab. Die Brühen, von einem wie dem andern, werden durchgegoßen, und über das Gerichte geschüttet und dann angerichtet.

Zur Probe das Rezept zu einer Zurichtung, wie junge Hühner und junge Tauben à la Daube bereitet werden.

Man legt, nach Beschaffenheit der Menge des Geflügels das man zubereiten will, auf jedes Stück 2 Loth Butter in einen Fußhafen und dämpft eben so viele Stücke geschälte ganze Zwiebeln mittlerer Größe, als man Stücke Geflügel hat, schön gelb. Nun legt man die Zwiebeln beyseite, rührt in die Brühe in den Fußhafen etwas Mehl und dämpft darinnen die Hühner oder Tauben, nachdem sie rein geputzt, gewaschen, gesalzen und gepfeffert sind, fein und mürbe. Wird die Soose dicke, so gießt man Fleischbrühe daran oder weiße Coulis, auch nach Belieben braune. Das Geflügel bleibt ganz und 1/4 Stunde vor dem Anrichten werden die Zwiebeln, die ebenfalls ganz bleiben müßen und ein wenig Gewürz oder Kräuterpulver daran gethan und mit angerichtet.

Dorsch, ein Seefisch, den die Ostsee häufig liefert und der dorten Pomuchel genennt wird. Es ist eine Art Cabljau und zwar von der kleinsten Art desselben, aber einer der zar-

testen Meerfische. Zu uns, nach Südteutschland, kann dieser Fisch frisch nicht wohl gebracht werden, sondern kommt meist gesalzen oder getrocknet in den Handel, hat aber dadurch von seiner Güte viel verlohren. Er wird wie der Cabljau und Laberdon in der Küche zubereitet.

Dorschen, s. m. Erdrüben.

Dotterbrod. Man nimmt 1/2 Pfund Mehl, eben so viel Zucker, 1/2 Loth gestoßenen Zimmt und 1/4 Pfd. mit Rosenwasser gestossene abgezogene Mandeln. Dieses rührt man mit zwey ganzen Eyern und 4 Eyerdottern, die vorher geklöppert werden, wohl ab, füllt den Taig in kleine, irdene oder blechene Mödel und bäckts schön gelb. Ehe man dieses Brod aufträgt, wird es mit gestossenen Zucker und Zimmt bestreut.

Dottertorte. Es werden ein halb Pf. Mandeln abgezogen und fein gestoßen, desgleichen stößt man auch 8 hartgesottene Eyerdottern im Mörser eben so fein und verrührt beydes in einem Viertelpfund Butter. Hierauf wird diese Massa, nebst 12 Loth gestoßenen Zucker und dem Gelben von einer halben Citrone, auf dem Reibeisen abgerieben, in einer Schüssel mit ein wenig Rahm wohl untereinander gerührt, eine Tortenforme mit Messerrücken dick ausgewelltem Buttertaig ausgelegt,

die Dottermassa zwey Fingerdicke darauf gestrichen, und sodann die Torte langsam gebacken. Beym Auftragen wird sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut.

Dresdener Torte. Man rührt ein halbes Pfund Butter mit 4 Eyern flaumig ab, rührt noch 4 Eyerdottern, 6 Loth gestossenen Zucker, 3 Löffelvoll süssen Rahm, ein Pf. feines Mehl, einen Löffelvoll Rosenwasser und einige klein geschnittene Citronenschaalen, darein. Nun schmiert man einen Tortenmodel mit Butter aus und bestreut diesen mit Reib- oder Semmelmehl, gießt den Taig darein und bäckt die Torte im nicht allzuheissem Rohre. Beym Auftragen wird die Torte mit Zucker und Zimmt bestreut.

Dreifuß, s. unter Getränke.

Dukatennudeln, s. m. bey Dampfnudeln nach.

Dürlizen, Irlizen, eine bekannte Baumfrucht angenehmen weinsäuerlichen Geschmacks, die im Spatherbste reift und von selbst vom Baume fällt. Man macht davon eine Conserve. Die Früchte werden in Wein weich gekocht und das Fleisch durch ein Haarsieb getrieben und mit eben so viel Zucker an Schwere, als das Mark wiegt, zu einer Conserve oder Latwerge eingekocht.

E.

Eibischsaft. Man schneidet ein Viertelpfund Eibischwurzeln so klein als möglich, setzt sie mit einer halben Maas Wasser zum Feuer und läßt sie bis zur Hälfte einsieden. Nach dem Erkalten wird das Gekochte mittelst einer Handpresse ausgepreßt, mit 4 Loth gestossenem Kandiszucker in einem messingen Pfännchen eine halbe Stunde lang gekocht, so ist der Saft zum Gebrauche fertig.

Eier, s. m. Eyer.

Eingemachte Sachen, diese kommen bey eines jeden Gegenstandes eigenen Namen vor.

Eingemachtes, s. m. unter Frikaseen.

Eis, s. m. unter Gefrornem.

Endiviensalat, s. m. unter Salat.

Englischer Braten, s. Rost-Beef.

Englische Pastete, s. Mince Pye.

Englische Torte, s. unter Torten.

Ente, ein bekannter Wasservogel, dessen es zahme und noch mehr wilde Gattungen giebt. Das zahme und wilde Entengeschlecht ist ein bedeutender Küchengegenstand, sowohl der Vogel selbst, als auch dessen Eyer, die zur Bereitung mehrerer Arten Eyerspeisen, den Vor-

zug vor den Hühnereyern haben. Die Enten werden nachstehend zubereitet:

Ente gebraten.

Nachdem die Ente gerupft, gebrüht, ausgenommen und so zum braten vorgerichtet ist, wird sie, gleich einer Gans, am Spiese oder in einer Bratröhre gebraten, nur mit dem Unterschiede: daß an der Ente der geputzte Kopf, Kragen und Flügel gelassen und mit gebraten werden, was bey der Gans nicht der Fall ist. Die wilde Ente wird eben so, wie die zahme, aber sauer gebraten, was auch manchmal mit zahmen Enten geschieht. Sauer gebraten werden sowohl die wilden und zahmen Enten vorher gespickt und etliche Tage in Essig gebaizt.

Ente, gedämpft, auf französische Art.

Die geputzte Ente wird in 4 Theile zerschnitten, in eine Kasserolle gethan, mit Mehl bestreut und wenig ächtes Provenceröhl darüber gegossen. Nun stellt man sie auf Kohlenfeuer, legt etliche Schalloten, Zellerie, Gelbrübenblätze und würflicht geschnittenen Schinken dazu, bestreut sie auch mit Kräuterpulver und läßt sie langsam dämpfen. So wie die Ente gelb ist, wird ein Glas Burgunderwein daran gegoßen, mit welchem man sie noch gelinde fortdämpfen läßt. Hierauf kommt erforderliches Salz, ein wenig Pfeffer und Cordamomen und etwas heisses Wasser dazu und das Ganze dämpft nun

noch eine Viertelstunde, wird dann angerichtet, das Fett von der Soose abgeschöpft, diese durchgeseiht und die Ente mit geschnittenen Citronenschaalen bestreut, die Soose aparte gegeben und aufgetragen. Wem der Oehlgeschmack widrig ist, für den nimmt man statt des Oehls zerlassenen Butter, das Uebrige bleibt.

Ente zu dämpfen.

Wenn sie zurechte gemacht ist, so schneidet man die Flügel und Füße bis ans Gelenke ab, besprengt die Ente mit etwas Salz und spickt sie mit gröblich geschnittenem Speck; nach dieser Vorrichtung legt man sie mit Butter und Speck, welche zuvor braun gemacht worden, und nachdem man die Ente mit Mehl bestreut hat, in eine Kasserole und läßt sie darin braun werden, gießt Fleischbrühe und Wein darauf, würzt es mit einer ganzen Zwiebel, Lorbeerblättern, Ingwer und Pfeffer, und läßt alles zusammen durchdämpfen. Zuletzt verdickt man die Brühe mit geriebenem Roggenbrod, versüßt sie nach Belieben mit Zucker, thut, wenn man will, Kapern und Zitronen dazu, und richtet sie an. Hierbey nimmt man die Zwiebel, wenn man will, heraus und würzt dafür mit Muskatenblühte.

Ente braun gekocht.

Die Ente wird gespickt und im Butter braun gedämpft, gute Fleischbrühe darauf ge-

gossen, mit Salz, Zwiebeln, Citronenschaalen, Morcheln nnd ein wenig Nelken gewürzt und wenn sie bald fertig ist, die Brühe mit braungemachtem Mehle eingebrennt oder sämig gemacht; man kann auch, wenn man will, durch Beysatz von Essig und Citronensaft, eine saure Soose machen.

Ente mit Champignons oder Morcheln.

Die Zubereitung ist wie die vorstehende, nur werden eine verhältnißmäßige Portion getrocknete Champignons oder Morcheln ein paar Stunden in heisses Wasser eingeweicht, klein gehackt und zugleich mit der Fleischbrühe an die Ente gethan und mit gekocht. Essig und Citronensaft muß aber dann auf jedem Fall wegbleiben.

Ente mit braunem Ueberguß.

Die Ente wird im Wasser und Salz fertig gekocht oder auch gebraten. Dann macht man Mehl im Butter mit etwas Zucker recht hoch braun, thut klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, kleine Rosinen und geschnittene Citronenschaale in das braune Mehl, gießt Fleischbrühe, oder halb Wein und halb Wasser daran, läßt es unter beständigem Umrühren ein wenig kochen, thut noch zuletzt Weinessig, Citronen und Zucker, auch wenn es nöthig, noch ein wenig Salz hinzu, und kocht es zu einer

dicklichten Brühe ein, und gießt diese Brühe alsdann über die angerichtete Ente. Will man die kleinen Rosinen weglassen und statt deren ein paar Loth Sardellen nehmen, diese klein hacken und in Fleischbrühe sieden, sodann die Brühe durchseihen und unter die Entenbrühe mischen, auch etliche klein gehackte Schalotenzwiebeln zusetzen, so erhält man eine vortreffliche Ente in der Sardellensoose. Immer dieselbe Behandlung bleibt auch, wenn man die Ente in einer Kapernsoose haben will. In diesem Falle wird die Ente eben so behandelt, wie in den vorstehenden Zubereitungsarten gesagt ist. Rosinen und was süß ist von den Zuthaten, bleiben ganz weg; und man setzt, neben Zwiebeln und Gewürzen, ein paar Löffel voll Kapern mit der Fleischbrühe zu und drückt beym Anrichten den Saft einer Citrone mit Wein auf die Ente.

Erbsen. Diese bekannte Garten- und Feldfrucht, findet grün und unreife, als auch reif, ihre manchfaltige Anwendung in der Küche und sie gewähren, besonders die grünen Erbsen, unter dem Namen Zuckererbsen, Brockel- oder Ausbrecherbsen, im Frühjahre eine angenehme und gesunde Speise; so auch die reifen Felderbsen ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Gemüse. Ich setze hier die besten Erbsenzubereitungen her:

Erbsenkuchen, s. bey Austernkuchen.

Erbsen und Linsen weich zu kochen, wenn sie auch schon alt sind.

Man schüttet auf dergleichen Erbsen oder Linsen frisches Flußwasser und läßt sie darinne 24 Stunden weichen. Nun läßt man das Wasser ablaufen und die nassen Erbsen oder Linsen noch 24 Stunden in dem Gefäße, worin sie eingeweicht wurden, stehen; deckt sie zu, wäscht sie nachher nochmals aus frischem Wasser und kocht sie nun, so werden sie sich ganz weich kochen.

Erbsensuppe und Erbsengemüse.

Auf 6 Personen rechnet man eine Maas trockene Erbsen, diese klaubt oder liest man aus, wäscht sie rein und setzt sie mit weichem oder Flußwasser zum Feuer und sorgt dafür, daß sie bald sieden, sonst erstarren sie zu viel. Man läßt sie zugedeckt kochen und rührt sie ja nicht um, bis sie weich sind. Nun werden sie mit guter Fleischbrühe durch einen Seiher getrieben, mit einigem Wurzelwerk oder Zwiebeln gekocht und als Gemüse aufgetragen. Das Fleisch, von dem man die Brühe zum Durchtreiben genommen, wird besonders aufgesetzt und kann dreyerley seyn, nämlich Rind- Schweinen- und Hammelfleisch, auch gedürrtes Rind- und Schweinenfleisch kann angewendet werden.

Die Erbsensuppe wird von den nämlichen durchgetriebenen Erbsen gemacht, man ver-

dünnt diese mit Fleischbrühe, setzt sie auf Kohlen, würzt sie mit Ingwer und Muskatennuß und richtet sie dann heiß über würflicht geschnittene gedürrte Zungen, in Scheiben geschnittene Bratwürste und im Schmalz geröstetes würflichtes Semmelbrod an.

Die sogenannten böhmischen Erbsen, als Gemüse, werden folgends bereitet. Man kocht sie, wie die andern, nur werden sie nicht durchgetrieben und so wie sie anfangen weich zu werden, muß der Topf immer stark geschüttelt werden, damit die Schaalen oder Bälge in die Höhe gehen, welche dann mit einem Schaum- oder Seiherlöffel so viel als möglich abgeschöpft werden. Sind sie fertig, so gießt man in die Schüssel, in der man diese Erbsen auftragen will, eine erkleckliche Portion Fleischbrühe, schüttet die abgebälgten Erbsen hinein, ohne im geringsten daran zu rühren. Je mehr dieses Erbsengemüse in seinen Körnern ganz auf den Tisch kommt, je schöner und schmackhafter ist es. Das Fleisch wird auch besonders aufgetragen und man pflegt in der Regel frisches und gedürrtes Schweinefleisch zu nehmen, an dem man viel Wurzelwerk mitkocht, und von dem man auch die erforderliche Fleischbrühe zu den Erbsen nimmt. Daß das Salzen und Gewürzen nicht vergessen werden darf, versteht sich von selbsten. Wenn man die trockenen Erbsen aus der Hand, nach und nach, in das kochende

Wasser im Topfe laufen läßt, so verhindert man das Anlegen oder Anbrennen.

Erbsen, Zuckererbsen.

Man ziehe den Erbsen die Fäden ab, wasche sie wohl, lasse in einem Stollhafen Butter zergehen, thue klein gehacktes Petersilkraut und Salz samt den Zuckererbsen in den Stollhafen und lasse es, wohl bedeckt, eine kleine Stunde dämpfen; schütte sodann etwas Fleischbrühe dazu, röste Mehl in Butter, gebe ein wenig Muskatnuß daran und vermische es mit der Erbsenbrühe. Nach Belieben siede man junges Hammel= oder Lammfleisch mehr als halb, und lasse es sodann in den Zuckererbsen vollkommen mit fertig kochen. Auch kann man junge Hühner, oder Tauben, wenn selbe zuvor eine halbe Stunde gesotten haben, darunter thun und mitdünsten lassen.

Erbsen, Brockel= od. Ausbrucherbsen mit gelben Rüben.

Man hülset die grünen Erbsen aus den Schaalen und sind diese noch jung, so zieht man ihnen innen die dünne zähe Haut und die Fäden ab, schneidet die Hülsen oder Schaalen ein paarmal ab und fügt sie den Erbsenkernen bey. Nun putzt man junge gelbe Rüben und blätzt diese, fügt sie den Erbsen ebenfalls mit etwas klein geschnittenen Petersill bey, wäscht alles und schüttet das Ganze in einen Durch=

schlag, damit das Wasser ablåuft. Immittelst wird ein Stolltiegel oder Fußhafen auf Kohlen gesetzt, ein Stůck Butter und einige Lőffelvoll Fleischbrůhe, nebst erforderliches Salz in denselben gethan und die Erbsen mit den gelben Růben darauf geschůttet und verdeckt dåmpfen lassen; man muß aber oft nachsehen, daß sich die Erbsen und Růben nicht am Boden des Tiegels anlegen und anbrennen, welches geschieht, wenn sie allzuwenig Brůhe haben, in welchem Fall man ein wenig Fleischbrůhe nachgießt. Man kann, wie bey den Zuckererbsen, Lammfleisch oder Geflůgel, welches aber vorher besonders schon halb abgekocht seyn muß, in den Erbsen vollends mit fertig kochen lassen. Ist alles fast gehőrig weich gedåmpft, so streut man kurz vorher, ehe man anrichtet, ein wenig feines Semmelmehl in die Brůhe und richtet bald nachher gehőrig an.

Wenn man diese gekochte grůne Erbsen, oder auch Zuckererbsen, wie oben beschrieben, gekocht, nachdem sie fertig sind, durch einen Durchschlag treibt und die dadurch erhaltene Fůlle mit Semmelmehl und ein paar Eyerdottern, etwas Zucker und Zimmt abrůhrt, sodann in Buttertaig, zu großen oder kleinen Pasteten, fůllt, so erhålt man dadurch ein vortreffliches Gerichte; nur muß man die Fůlle ja nicht zu naß und schmierig machen, auch nicht zu dick in die Pastete thunt Die Brůhe, worin die

Erbsen kochten, wird über das damit gekochte Fleisch oder Geflügel gegeben.

Erbsenkuchen.

Die Bereitung sehe man unter dem Artikel Austernkuchen.

Erbsen, grüne Erbsen, ausgehülste und unausgehülste.

Man überkoche die gereinigten Erbsen in siedendem Wasser ein wenig, seihe sie ab, lasse in einem Fußhafen Abschöpf- oder Bratenfette heiß und Zucker darin braun werden, rühre die Erbsen darunter und lasse sie dünsten; stäube ein wenig Mehl daran, und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran und endlich unter beständigem Umrühren ganz fertig kochen. Nach Belieben kann man auch in Viertel geschnittene junge Hühner oder Tauben mitkochen lassen. — Die grünen Erbsen mit sauerem Rahm, werden wie die vorbenannten gekocht, nur bleibt der Zucker weg und statt diesem nimmt man ein paar Löffel voll sauern Rahm.

Erdäpfel und Erdbirnen, s. m. Kartoffeln.

Erdbeeren, Brbslinge, Rothbeern, Roppern, eine bekannte, meist in den Wäldern wildwachsende Frucht, ist für die Küche ein schätzbares Gewächse, indem es Speisema-

terial und Nachtischgegenstand zugleich ist. Zu den nachstehenden Speisen dient die Walderdbeere; zum Nachtisch oder dem Deserte aber, die weit größere Gartenerdbeere, besonders die Ananasart.

Erdbeertorte.

Die Erdbeeren, so viel man zu brauchen glaubt, werden ein klein wenig gewaschen, gesalzen und gekocht. Wenn sie erkaltet sind, reibt man zu 1/2 Pf. Erdbeere 1/4 Pf. Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben worden; nimmt 4 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen und sodann mit die Dottern zum Ganzen gerührt wird. Die Masse wird in Tortenmödel gefüllt, die vorher mit Butter ausgestrichen und dieser stark mit Semmelmehl bestreut worden. Wenn der Erdbeertortentaig zu dünne seyn sollte, so wird er mit feinem Semmel- oder Reibmehl verdickt und langsam gebacken.

Erdbeerenberg.

Man zerdrückt 1/2 Maas reine, gewaschene und ausgelesene Erdbeere durch einen Seiher, schlägt 8 Eyerweiß zu Schaum oder Schnee, rührt die durchgetriebenen Erdbeeren, nebst 4 Loth gestoßenen Zucker, und wenn es noch zu dünne wäre, auch so viel als erforderlich ist, feines Semmel- oder Reibmehl darunter. Nun legt man auf eine große Oblate recht dünnen

Buttertaig, stellt oder legt diesen auf ein run= des Reifblech, richtet die Erdbeermassa bergar= tig darauf und bäckt das Ganze in einer nicht allzuheißen Röhre. Dieses Gerichte wird gleich nach dem Backen mit Zucker und Zimmt be= streut, warm aufgetragen. Man kann auch aus Buttertaig mit dieser Erdbeerenmassa Maulta= schen füllen, oder kleine Törtlein machen, mit Eyerdotter bestreichen und schön gelb backen.

Erdbeerenkreme.

Man quirlt in einem glasirten Hafen, nach Erfordern, z. B. für 6 Personen, 6 Eyerdot= tern, nimmt eine Viertelmaas süssen Rahm, 2 Loth gestossenen Zucker, schüttet alles zusammen, quirlt es über gelindem Kohlenfeuer, so lange bis es dichte wird. Nun gießt man es in obe= re Kaffeetassen, bestreut die Creme oben mit Zucker und Zimmt, überbrennt sie ein wenig mit darüber gehaltenen glühenden Eisen und trägt sie auf einer Platte auf.

Die Citronenkreme wird eben so zu= bereitet. Man nimmt, statt der Erdbeeren, 2 Citronen und reibt deren gelbe Schaale auf 3 Loth Zucker ab. Das Uebrige bleibt alles, wie vorstehend.

Erdbeerenkompote.

Die gereinigten Erdbeeren werden in einen Fußhafen gethan und mit Wein, Zucker und

Zimmt gedünstet, bis sie dicklicht werden. Man läßt sie nun auskühlen und verbraucht sie zu flachen Torten und Pasteten, Maultaschen rc. als Fülle. Von Him- oder Hohlbeeren wird ebenfalls eine Compote auf die nämliche Art gemacht, nur bleibt der Zimmt weg.

Erdbeersoose, s. Weichselnsoose.

Erdbeer Gefrornes, s. Gefrornes.

Erdbeer-Ratafia, s. u. Getänke.

Erdbeersaft, s. m. bey Erdbeerratafia unter Getränke.

Erdrüben, oder gedünstete Dorschen.

Man wasche und schäle die Dorschen oder Erdrüben, schneide sie klein, wie breite geschnittene Nudeln, übersiede sie und seihe das Wasser durch einen Durchschlag, lasse in einem Tiegel Abschöpffett oder Gänseschmalz heiß werden, gebe ein wenig Zucker darunter und lasse es braun werden, rühre die Dorschen darein und lasse sie zugedeckt, unter öfterm Umrühren dünsten, bis sie anfangen weich zu werden, dann stäube man ein wenig Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dünsten; gieße die erforderliche Fleischbrühe daran, salze sie, wenns noch nöthig ist, rühre alles gut unter einander, und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen, richte sie an und gebe darauf Karbonaden, gesottenes Schweinefleisch, Bratwürste oder dergl. Es ist

zu bemerken: daß es zweyerley Arten der Erdrüben, Bodenrüben oder Dorschen giebt, nämlich die gemeine weiße, die man blos für's Vieh bauet; dann die schwedische oder gelbe, Artobaga genannt. Letztere gehört allein in die Küche und ist, in Ansehung des viel feinern Geschmacks und der viel mildern Bestandtheile, der weißen Art weit vorzuziehen, wird indessen aber doch noch nicht allgemein gebaut. Wenn man unter den gelben Erdrüben auch zugleich gelbe Rüben oder Möhren mitkocht, so sind sie noch besser und angenehmer.

Essig. Eine bekannte und in der Haushaltung und Küche unentbehrliche Flüssigkeit, deren es viererley Gattungen giebt, nämlich: Wein=, Obst=, Malz= oder Frucht= und Bieressig. Sie dienen alle zum Küchengebrauch, nur mit Auswahl, wohin sich jede Gattung eignet. Der Wein= und reine Obstessig sind die beßten, und man kann sie beym Küchengebrauch, da wo sie zu scharf sind, durch gekochtes Wasser mildern und dann überall hin verwenden. Der Frucht= und Bieressig taugt blos zur Einbaitzung der Fleischgattungen, Kochung der Fische und des Wildprets, allenfalls auch an Salate — zu allen andern feinern, geschmackvollern und haltbaren Essigerfordernissen ist er weniger tauglich.

Um jedoch großen Haushaltungen, die vielen Essig gebrauchen, Gelegenheit zu geben, sich

sich diesen gut und wohlfeil anzuschaffen, setze ich das bewährte Essigrezept des Herrn Apothekers Liphardt in Finsterwalde, hieher. Ich habe es geprüft und bewährt gefunden; es liefert einen gesunden, reinen, starken und haltbaren Essig, der sich überall anwenden läßt und wohlfeil zu stehen kommt. Man kann sich die Hälfte und auch den vierten Theil des angegebenen Quantums machen und wenn dies halb verbraucht ist, wieder eben so viel frisch ansetzen. Man schafft sich diesfalls zwey Fäßgen an, damit man frischen Essig ansetzen kann, ehe der erste verbraucht ist. Die reine Maas dieses Essigs kam mich zwischen 7 und 8 kr. zu stehen.

Aus Wasser Essig zu machen, oder künstlicher Weinessig.

4½ Pf. ordinäres Honig,
18 Loth Weinstein,
6 Loth Bertrams-Wurzel (rad. Pyrotri),
18 Loth große Rosinen,
8 Loth Johannisbrod (Siliqua dulcis).

Die trocknen Stücke werden gröblich zerstossen und mit

80 Maas Wasser eine halbe Stunde gekocht und warm auf ein Weingefäß (Fäßgen) gefüllt, im Winter nahe am Ofen gelegt, täglich mit einem Holz umgerührt, nach 14 Tagen

8 Maas guten Kornbranntwein dazu gegossen und gut gemischt, zuletzt nach einigen Tagen

4 Loth Vitriolspiritus (Sp. Vitrioli oder besser: acidum Vitrioli tenue),

4 Loth zerflossenes Weinsteinöl (ol. tartari per deliquium) dazu gethan.

Diese letztern beyden Stücke sind das eigentliche Gährungsmittel, und der Vitriolspiritus nebst dem Weinsteinöl in der Apotheke zu haben.

Es werden aber 3 bis 4 Monate Zeit erfordert, bis der Essig die gehörige Güte erhält. Fest darf das Fäßgen nicht zugemacht werden, damit die Gährung nicht gehindert wird.

Eyer, das nothwendigste Küchenerforderniß und nahrhafteste Speisemateriale, liefern uns die Hühner, die Enten und die Gänse. Deren Eyer müssen beständig zum Gebrauch so frisch als möglich seyn, man muß daher nie zu viel auf einmal anschaffen. Die Eyer lassen sich jedoch lange Zeit frisch erhalten, wenn man sie in ein Fäßchen legt, an dessen Boden ein Zapfen angebracht ist. Man schüttet frisches Wasser darüber, läßt dies alle 8 Tage ablaufen und gießt frisches aufs Neue über die Eyer, so bleiben sie gut. Der Eyerspeisen und Eyerzubereitungen sind folgende:

Eyerkuchen oder Eyerpolster.

Zu einem Eyerkuchen für 6 Personen, schneidet man für 3 Kreuzer feines weißes Semmelbrod, so dünne, wie Suppenschnitten. Die-

ses Brod brühet man mit einer halben Maas siedender Milch an und deckt es so lange zu, bis man 12 Eyer mit etwas Salz verklöppert hat. Die verklöpperten Eyer rührt man an das angerührte Brod, fügt klein geschnittenen Schnittlauch bey und ein wenig ganz klein gehackten Schinken, rührt alles nochmalen durcheinander und gießt das Ganze in eine Pfanne, in der man immittelst Schmalz heiß gemacht hat. Der Eyerkuchen muß langsam backen, und, wenn er auf der untern Seite hellbraun ist, umgewendet werden, damit er auch auf der obern Seite eben so werde, wozu auf gelindem Kohlenfeuer so ziemlich eine Stunde Zeit erforderlich ist. Man kann den Eyerkuchen, aber dann macht man ihn nur halb so groß, auch in guter Fleischbrühe aufsieden lassen und statt der Suppe geben, in diesem Falle muß er aber gut und rösch ausgebacken werden und man kann ihn mit Krebsschwänzen und Schnecken, die man mit ein wenig von der Brühe, worinnen der Eyerkuchen aufgesotten wird, vorher dämpft, garniren. — Man macht vor dem Auftragen, in den Eyerkuchen Schnitte hinein, damit er bequemer bey Tische vorzulegen ist. Unter dem Namen Omlette findet man noch einige Arten Eyerkuchen.

Eyergerste, gehackte.

Man schlägt ein Ey in eine Schüssel, salzt es und streut schönes Mehl darein, rührts untereinander, bis sichs wohl vermengt hat, nun

schlägt man noch ein Ey dazu und rührts mit Mehl noch mehr, bis man genug Massa zu haben glaubt. Diese hackt man klein, röstet sie in Schmalz, rührts mit siedender Fleischbrühe an und läßt sie damit und mit ein wenig gestoßenen Safran und Muskatennuß aufsieden. Ist die Fleischbrühe nicht stark, so legt man ein Stückchen Butter in dieselbe und bey Tische setzt man geriebenen Parmesankäs mit auf.

Eyerpunsch, s. unter Getränke.

Eyerragout.

Man läßt Eyer in heißer Asche hart werden, schneidet sie in Scheiben, läßt sie hernach in süßer Butter braten und thut Muskatenblumen, Salz, Schalotten und Thymian dazu in die Pfanne. Wenn nun die Eyer eine bräunliche Farbe bekommen haben, so gießt man noch ein wenig braune Coulis dazu. Beym Anrichten drückt man noch Citronensaft darüber. — Oder: die Eyer werden hart gesotten, in der Mitte von einander geschnitten und in eine Kasserolle oder Pfanne gelegt. Man gießt süßen Rahm darüber, setzt Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatennuß, nebst geschnittenem Petersillkraut und ein gutes Stück Butter zu, und läßt nun alles zu einer dicken Brühe kochen. Will man dieses Ragou pikant haben, so bewirkt man dies mit Citronensaft und Zucker.

Eyer, gefüllte oder farsirte.

Man siedet die Eyer hart, schält sie ab und schneidet jedes der Länge nach mitten von einander. Der Dotter wird herausgenommen und in eine besondere Schüssel gelegt; immittelst dämpft man in Butter klein geschnittenen Petersill und eine Schalotte und gießt es an die Eyerdottern. Diese werden mit Milchrahm glatt gerührt und noch das Weiße von einem frischen Ey dazu genommen, gesalzen und die gekochten Eyerweisse in die Oeffnung, woraus die Dottern genommen wurden, mit dieser Fülle gefüllt. Nun nimmt man die Platte, worin man die Eyer auftragen will, setzt die gefüllten Eyer neben einander hinein, zerklöppert mit Milch und Fleischbrühe die übergebliebene Dotterfülle und gießt sie an die gefüllten Eyer in die Platte. Diese wird in eine Tortenpfanne gesetzt und das Gerichte schön gebacken.

Eyersoose.

Man siedet ein paar Eyer, bis sie hart werden, schneidet erst das Weiße davon und darauf die Dotter klein und thut sie zusammen. Nachher schüttet man sie in ein Viertelpfund guter, zerlassener Butter, rührt es tüchtig unter einander und vermischt's mit guter Fleischbrühe.

Eyermus von Sago.

Man wäscht 1/4 Pfund Sago im Wasser,

kocht ihn dann mit Milch, etwas Zucker, Zimmt und Citronenschaalen zu einem Brey, den man in eine Schüssel schüttet und kalt werden läßt. Die Brühe darüber wird von Milch, Zucker und abgeriebener Citronenschaale gemacht, gekocht und mit dem Gelben von 3 Eyern abgezogen. Wenn diese Brühe kalt geworden, gießt man einen Theelöffelvoll Orangenblütewasser darunter und richtet sie dann über den gekochten und kalt gewordenen Sagobrey an; alles wird kalt gegeben.

Eyerschaum.

Von 6 bis 8 Eyern scheidet man das Weisse von dem Gelben und schlägt ersteres zu Schaum. Sofort läßt man Milch kochen, ungefähr eine starke halbe Maas, thut den Eyerschaum, immer einen Löffelvoll um den andern, in die siedende Milch, nimmt solchen aber, so wie er angezogen hat, gleich wieder heraus, und fährt auf diese Art fort, bis aller Schaum eingelegt ist. Nun rührt man die Eydottern in die Milch, schüttet das Ganze auf eine Schüssel, legt den angezogenen Schaum darüber und bestreut alles mit Zucker und Zimmt.

Eyer mit Sardellensoose.

Ein Ey um das andere wird in siedend Wasser eingeschlagen und das nicht zu schnell aufeinander, sonst hängen sie sich zusammen. So wie die Eyer stark angezogen haben, wer-

den sie herausgenommen, auf eine wohl erwärmte Schüssel gelegt, ein wenig mit Salz und Pfeffer bestreut und Sardellensoose (m. s. diese unter ihrem Namen) nach Belieben darüber gegossen und so aufgetragen.

Eyer, verlohrne.

Man läßt in einer Pfanne oder Kasserolle Wasser stark kochend werden, thut etwas Salz und Weinessig dazu und schlägt, während das Wasser kocht, frische Eyer ganz hinein, setzt die Pfanne ab und neben das Feuer und gießt schnell kaltes Wasser dazu, doch behutsam, damit die Eyer nicht auseinander fallen. Nun nimmt man sie mit der Hand vorsichtig aus der Pfanne und legt sie in ganz kaltes Wasser. Sie müssen so aussehen, als ob sie die Schaale noch hätten und der Dotter muß noch weich seyn. Mit diesen sogenannten verlohrnen Eyern pflegt man grüne Gemüße zu garniren, oder man giebt sie auch in Suppen, wo sie am besten sind und schön aussehen. Die Zubereitung erfordert viel Vorsicht und Uebung, sonst mißlingt sie zum öftern.

Eyer. Gesäumter Eyerschnee in Milch.

In einem Rain oder Stollhafen läßt man eine halbe Maas Milch sieden, dann schlägt man einen festen Schnee von Eyerweiß und legt diesen Löffelvollweis in die siedende Milch, so

viel man Platz hat, hinein; ist aller Schnee eingelegt, so kehrt man das Ganze um und schüttet es auf eine Schüssel, und bestreut es auch mit etwas Zucker und Zimmt. Hat man noch Eyerschnee übrig, so kann man diesen auf die vorbeschriebene Art kochen und mit klein geschnittenen Mandeln bestreut ebenfalls auf die Tafel zur Abwechslung geben.

Eyer. Vorzüglicher Eyerschnee.

Man nimmt von 6 Eyern den Dotter, ein wenig Rosenwasser und gestoßenen Zucker und rührt alles in eine halbe Maas Milch; diese setzt man in einer Pfanne über das Feuer, daß sie ziemlich heiß und etwas dicke wird, die Milch muß aber immer umgerührt werden und nachdem sie etwas dick geworden ist, wird sie in eine Schüssel gegossen und beyseite an die Wärme gesetzt. Nun nimmt man das Weisse von den 6 Eyern, schlägt es zu Schnee und setzt eine halbe Maas Milch zum Feuer, in welche man, so wie sie anfängt zu kochen, den Eyerschnee gleichfalls einlegt und mit einer Besenruthe immer gelinde abschlägt. Endlich gießt man auch die Milch mit den Eyerdottern dazu, läßt alles zusammen nochmal aufkochen, rührt's beständig um und richtet es endlich in eine flache Schüssel an. Gleich nach dem Anrichten fischt man den Schnee mit einem Eßlöffel aus dem Gelben heraus und legt oder zieht ihn an und um den Rand der Schüssel. Hierauf setzt

man die Schüssel in den Keller, damit das Essen kalt wird, das man vor dem Auftragen mit klein geschnittenen Rosinen und Zucker und Zimmt bestreut.

Eyersuppe.

Man nimmt ein paar Eyer, klopft sie wohl, gießet ein'e 1/4 Maas Milch und ein halb Viertelmaas Wasser daran und rühret alles gehörig unter einander. Darauf macht man in einem Tiegel ein Stückchen Butter heiß, röstet darin einen Löffel voll Mehl braun, schüttet das Geklopfte in den Butter, rührt alles glatt, und macht es, wenn man will, mit Zucker ein wenig süße. Man röstet endlich würflich geschnittene Semmel und richtet die Suppe darüber an. Man kann auch nach Belieben ein wenig Zimmt und Muskatnuß darauf reiben.

Eyerklöße oder Eyknödeln.

Hierzu werden eingerührte Eyer, wie gewöhnlich, in Schmalz gemacht, in eine Schüssel geschüttet, ein Löffelvoll schönes Mehl daran gerührt, etwas Pfeffer, Salz, Ingwer und klein geschnittenen Safran daran gestreut, gemischt und kleine Klöschen oder Knoddeln daraus formirt. Diese werden in kochende Fleischbrühe gelegt und so lange, als man harte Eyer siedet, gesotten.

Eyerkreeme.

Man schlägt von 12 Eyern die Dottern in ein wenig Milch, quirlt solches in einem Schoppen oder Viertelmaas siedender Milch, mit einem Viertelpfund Zucker und ein wenig Rosenwasser wohl ab, setzt das Ganze ans Kohlfeuer und rührt alles so lange, bis es dick werden will. Endlich treibt man es durch einen feinen Durchschlag auf die Platte, worauf es aufgetragen werden soll und garnirt es mit leichtem Zuckerwerk. Die Kreeme vom Weissen der Eyer wird eben so verfertiget, nur muß man beym Einquirln in die siedende Milch hurtig seyn, damit das Eyweiß nicht gerinnt, sondern es vorher etwas abschlagen.

Eyerwürste.

Es wird von dem Fette und den Nieren eines kälbernen oder lämmernen Nierenbratens, geröstetem Semmelmehle, Salz und erforderlichem Gewürze, durchs Hacken oder Wiegen, eine Fülle bereitet, an die man noch ein paar Eyer schlägt und eliche Löffelvoll Fleischbrühe rührt. Nun macht man blos von Eyern und feinem Mehle einen steifen Taig, wellt den zu dünnen Flädlein aus, bestreicht diese auf der einen Seite mit der obigen Fülle und wickelt sie in Wurstgestalt zusammen. Diese Würstgen legt man in eine Pfanne oder Kasserolle, in der warm gemachter Butter ist und brät sie über Kohlen hellgelb, macht auch eine Eyerso=

se darüber. Statt den Nieren kann man Kalbsbriese, Gänse- und Hühnerlebern, Quappen- und Hechtlebern nehmen und eben so damit verfahren, man kann auch die Fülle in Buttertaigfladen wickeln, backen und statt kleinen Pastetchen auftragen.

Eyerspeise von gekochten Eyern.

Man siedet, nach Erforderniß der Zahl der Personen, die man zu speisen hat, auf jede Person ein Ey, hart, schält sie, läßt sie erkalten und schneidet dann stark Messerrückendicke Scheiben aus den Eyern und legt sie auf eine Platte. Nun werden auf 4 der gesottenen Eyer ein frisches, mit Milch, Salz, geschnittenen Petersillkraut und Schnittlauch abgequirlt und über die Eyerblätze in der Platte gegoßen. Diese wird bedeckt und auf Kohlen gesetzt, und so die Eyerspeise fertig gekocht.

Noch mehr Eyerzubereitungen hieher zu setzen, halte ich für unnöthig und überflüssig, indem man die vorstehenden Eyerspeisen noch manchfaltig selbst verändern kann; bey andern Zubereitungen der Speisen auch noch manche vorkommt; und endlich gemeine Eyerspeisen, z. B. Eyerhabern, Eyerblatz u. s. w. Jedes ohnehin zu bereiten versteht.

F.

Farce, Farse, ein französ. Küchenausdruck, zu teutsch **Fülle**, ist ein gehacktes Gemengsel von verschiedenem Fleische, von Schinken, Speck, Leber und Fischen, je nachdem man es zu einer Speisebereitung nöthig hat. Ich gebe etliche Gattungen dieser **Füllen** an, nach denen man, durch Abwechslung in den Zuthaten, mehrere Arten zusammensetzen kann.

Farse von Fischen.

Hierzu kann man alle Gattungen Fische anwenden. Man schuppt und nimmt die Fische aus, wäscht sie, sucht das Fleisch von den Gräten, so viel als möglich ist, herunter zu bringen und von der Haut abzulösen, wenn es nicht mehr geht, so blanschirt man das Gerippe ohne Salz dazu zu thun und sucht nun alles Fleisch von den Gräten vollends herunter zu bringen, welches man mit dem vorher erhaltenen frisch abgeschälten Fischfleische vermischt. Nun wird eben so viel fein geriebenes Semmelmelbrod am Gewichte, als das Fischfleisch wiegt, ein wenig in Milch eingeweichtes mürbes Brod, nach Gutdünken abgerührter Butter und etliche unabgerührte Eyer, etwas Salz, gehackte Petersille und Citronenschaalen zugesetzt und alles zusammen zu einem Taige untereinander gehackt. Man kann diese Farse in einem Tortenring,

den man stark mit Butter bestreicht; backen und mit einer Kapern- oder Sardellensööse zu Tische geben, als auch mit Buttertaig eine Fischpastete daraus machen. In diesem Falle feuchtet man die Farse mit Wein an und mischt Kapern oder gehackte Sardelln darunter. Abgesottene Froschschenkeln oder auch Schnecken, können ebenfalls unter diese Farse gehackt und gemischt werden.

Farse zu kalten Pasteten.

Hierzu können aller übrig gebliebener Kalbs- und Lammsbraten, übrig gebliebene Hühner, Indianen oder Truthüner, Kapaunen ꝛc. verwendet werden. Man schneidet das Fleisch rein von den Knochen und Beinern ab, hackt es mit ein paar Zwiebeln und feinen Kräutern, setzt ein Stückchen Butter zu und läßt alles in einer Kasserole auf Kohlen stark durchziehen und zwar unter beständigem Umrühren. Nun schüttet man das Ganze auf ein Hackbrett, nimmt etwas in Milch eingeweichtes Semmelbrod und abgerührte Butter darunter, hackt alles durcheinander zu einem feinen Taig, würzt diesen mit geriebener Muskatennuß und fein geschnittener Citronenschaale, füllt dann die ganze Massa in eine Pastete von Hefentaig und bäckt diese gehörig. Man kann, um diese Farse pikant zu machen, ungekochtes Schinkenfleisch hacken, mit Citronensaft beträufen und der ganzen Fülle beymischen. Will man eine Schinkenfar-

se haben, so läßt man den Braten weg und nimmt pur rohes Schinkenfleisch. Die Speck- und Leberfarsen werden eben so verfertigt, statt den Bratenstücken nimmt man Speck und Leber. Imgleichen macht man auch Farsen vom ungekochten oder blos etwas verwelltem Kalbs- und Lammfleisch, verfährt mit allem, wie gesagt worden, gleich, nur werden die Pasteten, welche man von der Fülle von Speck, Leber und frischem Fleische verfertigt, warm zu Tische gebracht; dagegen kommen die von gebratenem Fleische und Geflügel, Schinken rc. kalt auf die Tafel. Letztere sind, wie gesagt, von Hefen- und die Erstern von Buttertaig. Veränderungen lassen sich leicht und ohne Anweisung anbringen, wenn man genau auf alles wohl Acht hat und keine konträre Zuthaten zusammen setzt. Von den genannten Farsen kann man auch von allen kleine Pastetchen, zu Auflagen auf feine Gemüse, verfertigen, diese müssen aber durchaus aus Buttertaig gemacht und warm gegeben werden. Auch dienen diese Farsen zur Füllung des Geflügels, Hühner, Kapaunen, Enten, Gänsen u. s. w. Desgleichen zur Verfertigung von allerley kleinen Klösen oder Knöddeln in Suppen.

Fasan, ein zwar nicht seltener, aber denn doch im ziemlichen Werthe stehender Vogel, der in der Küche und auf der Tafel als ein Haupt-Speisegegenstand mit Recht betrachtet wird. Er

kommt meistens gebraten zu Tische, wobey man vorzüglich gut gekochtes Sauerkraut als Zuspeise, statt dem Salate, aufzusetzen pflegt.

Fasanen zu braten.

Will man den Fasan zierlich und kunstmäßig gebraten auf die Tafel bringen, so wird der Kopf mit einem kleinen Theil des Halses abgeschnitten, so auch, wie bey einer Gans, die Flügel mit den Federn abgehackt und der Schwanz ausgezogen, die Füsse aber bleiben daran. Nun rupft man den Fasan gehörig, nimmt ihn aus und wässert ihn ein paar Stunden in frischem Wasser. Die Brust und Schlegel belegt man mit dünnen Speckscheiben und bindet diese mit Zwirn fest. Nun wird der Fasan am Spiese, unter fleisigem Begießen, gehörig gebraten. Will man ihn weiß auftragen, so läßt man den Speck bis zum Anrichten daran, wo nicht, so schneidet man, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, den Speck ab. Um den Halstheil vom abgeschnittenen Kopfe wickelt man ein kleines, wie eine Krause geformtes ausgeschnittenes weißes oder buntes Papier, steckt den Kopf, wenn der gebratene Fasan auf der Schüssel liegt, an der abgeschnittenen Halsstelle an, so auch die abgeschnittenen Flügel und den ausgezogenen Schwanz künstlich an ihre getrennten Stellen und servirt ihn dann. Will man diese Umstände nicht haben, so rupft, behandelt und brät man den

Fasan gleich einem Kapaun. — Der Fasanhahn ist größer als die Henne, diese ist aber von besserem Geschmacke.

Fastenspeisen. Sie kommen unter den Fisch-, Mehl-, Schaal- und Wasserthiere-Speisen vor, worauf ich mich hiemit beziehe. Indessen will ich doch einige gute Fastensuppen hier bemerken, die übrigen Fastenspeisen suche man sich dazu auf.

Fastensuppe von besonderer Güte.

Man streicht eine Pfanne oder Kasserole stark mit Butter aus, legt in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Sellerie, Petersillwurzeln, gelbe Rüben und ein wenig Körbelkraut und Basilikum darein und das Fleisch von einem wohl ausgegräteten ungekochten Fisch darauf. Alles dies läßt man langsam dünsten, gießt, damit es nicht anbrennt, ein wenig Schnecken- oder durchgetriebene Erbsenbrühe daran und treibt die Masse, so wie sie braun wird und alles aufgelößt ist, durch einen Suppenseiher, verdünnt sie mit aufgeschmelztem heißen Wasser, setzt das erforderliche Salz mit etwas Pfeffer und Ingwer bey und gießt alles über gebähte oder geröstete Semmelschnitten in die Suppenschüssel und trägts gleich auf.

Fastensuppe mit Sago.

Man siedet, um eine gute Brühe zu bekom-

men eine beliebige Portion gepuzter Schnecken im Wasser recht weich und läßt dann die Brühe davon durch einen Seiher laufen. Indessen wird der Sago gewaschen und mit heissem Wasser abgebrüht, in einen Seiher geschüttet, daß das Wasser rein ablauft. Nun sezt man den Sago in der Schneckenbrühe zum Feuer und läßt ihn eine Stunde lang kochen. Beym Anrichten werden ein paar Eyerdottern abgerührt und die Suppe damit abgezogen. Salz und Gewürz muß ebenfalls daran kommen, was sich von selbst versteht.

Fastensuppe, die wie vom Rindfleisch schmeckt.

Man puzt und reiniget eine selbst beliebige Portion Froschschenkeln und Schnecken, salzt solche gehörig, sezt sie mit Wasser zum Feuer und kocht sie so lange, bis sie wohl weich sind. Nun wird das Ganze in einen Seiher geschüttet und die Brühe durchgetrieben, die wie die beste Rindfleischbrühe schmeckt und zu allen Gattungen Suppen kann angewendet werden. Wenn man auf eine Maas Brühe 12 Froschenkeln und 6 oder 8 Schnecken nimmt, so wird sie gut, mehr macht sie noch besser.

Feldhühner. Eine bekannte Wildpretgattung, die auch noch Rephühner heissen und sehr beliebt auf den Tafeln sind. Man bereitet sie zu, wie nachstehend gelehrt wird.

Feldhühner zu braten.

Man rupft sie wie gewöhnlich die Vögel gerupft werden, nimmt sie aus und spühlt sie innerlich mit scharfem Essig wohl durch; wenn es junge Hühner sind, alte müssen, wie anderes Wildpret, eingebaizt werden. Schreitet man zum braten, so steckt man den Feldhühnern jedem eine kleine Zwiebel und eine Citronenscheibe in den Leib, richtet sie zum braten gehörig vor, spickt sie mit fein geschnittenem Speck und steckt sie an den Spies, wo die erforderliche Beträufung mit Butter geschieht, auch für saftiges Ausbraten muß gesorgt werden. Man giebt die Feldhühner mit ganzen Citronen zu Tische.

Feldhühner als Salmi zubereitet.

Die Bereitungsart lehrt der Artikel **Bernhardiner Salmi**, auf welchen verwiesen wird.

Feldhühner, gedämpft.

Die gerupften und rein ausgenommenen, mit Wein und Essig ausgewaschenen Feldhühner, werden in Viertel geschnitten und etliche Tage in Wein und Essig gebaizt. Hierzu kann man, mit Zuguß des erforderlichen Weins und Essigs, denjenigen nehmen, womit man die Feldhühner ausgewaschen hat, den man aber durch einen Seiher muß laufen lassen. Will man zum Dämpfen schreiten, so legt man die Hühnervierteln in eine Kasserolle oder Fußhafen und

dämpft sie mit Butter oder Speck. Wenn sie gelb gedämpft sind, nimmt man sie mit einer Gabel heraus, streut in das in der Kasserole gebliebene Fett etwas Mehl und geschnittene Schalotten, röstet diese damit braun und rührt das Geröstete mit dem durchgeseiheten Wein und Essig von der Baize und etwas kräftiger Fleischbrühe, an. Die Feldhühnerlebern hackt man klein, beträuft sie mit Citronensaft und mischt sie unter die Soose. Beym Anrichten werden noch an die Soose gestoßene Gewürz-Nelken und klein geschnittene Citronenschaalen, nach Erforderniß, gethan und so aufgetragen.

Feldhühner auf franz. Art zubereitet.

Die Vorrichtung geschieht wie bey den Feldhühnern, so gewöhnlich gebraten werden. Von der ausgenommenen Leber wird mit Trüffeln und geschnittener Citronenschaale eine Fülle bereitet, das Huhn damit gefüllt und der Leib zugenäht. Nun werden dünne und breite Speckscheiben mit Salz, gestoßenen Pfeffer und Gewürznelken, auch klein geschnittenen Schalotten bestreut und das Huhn in den Speck gebunden. So wird es an den Spies gesteckt und aussen noch mit in Butter bestrichenem Papier umwickelt und gebraten. Wenn es bald fertig ist, wird das Papier und der Speck abgenommen, das Huhn noch etwas gebraten, der Speck in die Schüssel, worin mans aufträgt, auf den Boden ausgebreitet, den Braten darauf gelegt und eine

vorher zubereitete heisse Pommeranzen- oder Citronensoose daran gegoßen.

Feldhühner-Ragou.

Man nimmt geriebenen guten Käs, vermischt ihn mit eben so viel geriebenen Milchbrod, als der Käs schwer ist, und bestreut damit den Boden einer Porzellan- oder Steingutschüssel. Zu einem Feldhuhn nimmt man eine gewässerte und ausgegrätete Sardelle, hackt sie mit einer Schalottenzwiebel und etwelchen Citronenschaalen klein, drückt den Saft von einer halben Citrone auf die Schüssel, streut das Gehackte darauf und gießt eine Caffeetasse voll Fleischbrühe daran und würzt das Ganze mit Muskatenblüte. Nun werden die Feldhühner-Vierteln darauf gelegt, ein paar Loth Butter hinzugefügt und das Ganze zugedeckt langsam gekocht.

Fische. Deren hat es vielerley Gattungen und zwar Flußfische und Seefische, die man beide zum Speisegebrauche, frisch, gesalzen und getrocknet, verwendet. Da ich jede Fischgattung besonders aufgeführt und unter einer jeden Namen auch die Bereitungsarten beschrieben habe, so sind hier nur einige Gerichte angemerkt, zu welchen im Allgemeinen Fische verwendet werden. Es sind diese:

Fischeingeweide oder Fischbäuschel.

Die Eingeweide von den Karpfen sind hierzu die besten. Man nimmt diese, nämlich den Rogen und die Milch, reinigt die Gedärme, die man in kurze Stücke zerschneidet, durch's Auswaschen in Bieressig, sucht vor Allem die Galle auf und sondert sie ab. Nun brennt man Mehl in einer Pfanne mit Butter dunkelbraun, schüttet Wein und Weinessig, auch ein wenig Krebs- oder Erbsenbrühe, nach Erfordern, daran und legt die gesamte Fischbäuscheln darein, salzt's und würzt's mit Nägelein und Pfeffer und läßt's fertig kochen. Man giebt diese Speise als Voressen, aber auch als Fastensuppe, wenn man das Blut von den geschlachteten Fischen auffängt und darunter rührt, auch das Ganze mit Schneckenbrühe verdünnt und über geröstet Brod anrichtet. Diese Fischsuppe nennet man auch Bänschelsuppe und sie schmeckt vortrefflich.

Fischhaase.

Hierzu sind alle Arten Fische geeignet und man thut besser, mehrere untereinander zu nehmen. — Man häutet die Fische ab, grätet sie aus und hackt oder wiegt das Ausgegrätete mit Petersille, Schalotten und Zellerie klein. Nun wird, nach Erforderniß, Butter, etliche Eyer, Salz und Pfeffer hinzugethan und alles wohl untereinander gerührt, daß es einen etwas steifen Taig giebt. Aus diesem Taige formirt man

auf einer langen Porzellan- oder Steingutplatte einen Haasen, spickt ihn mit Fischfleisch und brät ihn in der Bratröhre. Nach dem Braten und ehe man den Fischhaasen aufträgt, sucht man ihn künstlich die Hinterläufe von einem wirklichen Haasen anzustecken. Man giebt Kapern oder saure Rahmsoose dazu.

Fischstrudeln.

Man bäckt dünne Fladen von Mehl und Eyern in Schmalz, so viel man nöthig zu haben glaubt und setzt sie warm beyseite. Nun übersiedet man einen Hecht in Salzwasser, zieht ihn ab und grätet ihn aus. Das Ausgegrätete wird gehackt, mit Petersillie und Semmelmehl in Butter geröstet und das Geröstete auf die noch warmen Eyerfladen gestrichen, diese zusammen gerollt und in eine tiefe Porzellan- oder Steingutschüssel gelegt, welche vorher mit Butter bestrichen worden. Nun setzt man die Schüssel auf eine Kohlpfanne, gießt Wein, Essig und sauern Rahm darüber, kocht die Strudeln oder Wämlein aus, bestreut sie mit Citronenschaalen klein geschnitten und trägt sie auf; sollten sie zu trocken seyn, so kann man mit etwas saurem Rahm, den man unter die Brühe mengt, nachhelfen.

Fischwürste.

Man nimmt 1 Pfund Hecht- und 1 Pf. Karpfenfleisch, grätet es rein aus, zieht die

Haut ab und hackt das Fleisch, mit einer Zwiebel und Petersilienkraut, klein. Nun mischt man eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Zweykreuzer-Semmel unter das Gehäcke, rührt alles mit einem Stücke zerlassenem Butter und 4 Eyern wohl ab und durcheinander, salzt und pfeffert es, so, daß die Masse einem Bratwurstgehäcke gleicht. Nach dieser Vorrichtung werden gute Bratwurstdärme genommen und das Fischgehäcke, gleich dem eigentlichen Bratwurstgehäcke, eingefüllt und Bratwürste gemacht. Diese werden, den gewöhnlichen Bratwürsten gleich, gebraten und so auf den Tisch gegeben.

Fleisch- und Fleischspeisen, diese Gegenstände findet man bey Hammel-, Kalb- Lamm- Rind- und Schweinefleisch abgehandelt und jede Speise daraus beschrieben.

Fleischbrühe, getrocknete.

Man nimmt 12 Pfund Rindfleisch, 2 geputzte alte Hühner und 2 Kalbsfüße. Diese Gegenstände schneidet und stößt man klein, bringt sie in einen oder zwey irdene Töpfe und kocht sie im Wasser, ungesalzen, auf Kohlen, langsam 12 Stunden lang; während dem Kochen rührt man die Masse dann und wann um, schäumet sie ab und läßt gegen das Ende 1/4 Lth. Muskatenblumen, 1/4 Loth Ingwer, 1/4 Loth Pfeffer, nebst etlichen Lorbeerblättern, noch mit-

kochen. Wenn alles weich und sulzig gesotten ist, so gießt man es durch ein Haarsieb in eine große Schüssel und läßt's kalt werden, vorher muß man aber alles Fett genau davon abschöpfen. Die auf solche Art erhaltene Sulze setzt man in einem irdenen Topfe abermal auf Kohlfeuer und läßt sie gelinde bis zur Leimdicke einkochen. Alsdann schüttet man die Massa in eine flache zinnerne Schüssel, läßt sie erkalten und schneidet sie in Fingerslange und 3 Fingerbreite Stücke, legt diese auf eine irdene Schüssel und setzt sie in einen Backofen, woraus das Brod schon genommen worden ist, woselbst sie ganz trocken, wie recht trockener Leim, werden müßen. Dicker als Daumensdicke, dürfen die Tafeln oder Stücke nicht seyn, worauf man beim Eingießen in die zinnerne Schüssel sehen muß. Die trocknen Tafeln wickelt man jede in Papier und verwahrt sie an einem recht trockenen Orte. Will man nun in Eile eine Fleischsuppe machen, so kocht man Wurzelwerk und Suppenkräuter im Wasser, setzt nach Erfordern von den Fleischbrühtafeln (zu zwey Suppentellern voll Brühe ein Loth) zu, salzt und würzt das Ganze, rührt's um und wenn die Tafel sich völlig aufgelößt hat, so richtet man an und erhält eine gute Suppe. Auch, in Ermangelung der Fleischbrühe, wo man an Speisen solche zugießen soll, setzt man von den Tafeln, nach Verhältniß und Erforderniß, zu, so wird man seinen Zweck erreichen. Wenn

man diese Tafeln trocken aufbewahrt, so halten sie sich ein ganzes Jahr.

Fleischklöse, Brettknöpflein.

Zu einem Pfund Kalb= oder Lammfleisch, vom Schlegel, werden 4 Loth Nierenfett oder ein Stückchen Ochsenmark genommen und beydes fein gehackt, auch eine halbe Kreuzersemmel in Milch eingeweicht, wieder ausgedruckt und unter das Gehackte gemischt, das mit 4 Eyern angerührt wird. Erforderlich Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatenblühte wird beygemischt und ist die Masse noch zu fest, solche mit süßem Rahm verdünnt. Aus dieser Fülle macht man die bekannten Fleischknödeln, Fleischklöse oder Brettknöpflein in beliebiger Größe, doch nicht zu groß, legt sie in siedende Fleisch= oder Hühnerbrühe ein, läßt sie auskochen und giebt sie allein mit der Brühe als Suppe, oder mit andern Gegenständen zu gleichem Endzweck, auf den Tisch. Man kann diese Klößchen auch aus frischem Bratwurstgehäcke vom Schweinenfleisch auf die nämliche Art machen, in diesem Falle setzt man der Fülle etwas getrockneten Majoran bey. Auch kann man von dieser Fülle gebackene Fleischklößchen machen, wenn man noch ein wenig eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel und etliche abgerührte Eyerdottern beymischt. Das Weisse von den beygemischten Eyerdottern wird zu Schnee geschlagen, die indessen klein ausge=

stochenen Klößchen darinne umgewälzt, sodann mit Semmelmehl bestreut und in einem flachen Geschirre auf Kohlen in Butter gelb gebacken.

Forellen.
Diese auf sehr einfache und doch sehr wohlschmeckende Arten zuzurichten.

Es ist bekannt, daß die Forellen unter die delikatesten Fische gerechnet werden und bedürfen im Grunde keiner sonderlichen Würzung; man darf sie nur mit Salz im Wasser absieden, mit gehackter Petersillie überstreuen und, mit einer Serviette zugedeckt, zu Tische tragen. Zur Soose giebt man guten Weinessig oder Citronensaft; man giebt sie auch mit einer guten Butterbrühe und auch mit Sardellensoose. — Man kann die Forellen auch backen, wie andere Fische, nur muß man hierzu die kleinsten nehmen. Man macht die Forellen auch in Pasteten, mit Kapern, Lorbeerblättern und legt sie da auf Fischfarse. Man kann die Forellen auch im rothen Wein absieden, trocken zu Tische tragen und eine Sardellensoose dazu geben.

Forellen. Auf den Rost gebratene und marinirte Forellen.

Wenn man Forellen hat, die nicht mehr lebendig, sondern todtgeschlagen sind, solche werden im Abkochen nicht mehr blau; diese kann man nur ausnehmen ein wenig mit Salz besprengen, abtrocknen, in Butter umkehren und

auf dem Roste braten. Wenn sie kalt sind, werden sie mit etwas dazu gemachter Gallerte belegt und aufgetragen. — Man kann sie auch auf folgende Art zubereiten, nämlich: wenn man sie auf dem Roste gebraten hat, so legt man sie auf eine Schüssel, thut gröblich gestoßene Würznelken und Muskatenblumen darüber, auch Lorbeerblätter und Zitronen, alsdann etwas Wein und Weinessig darauf gesprengt und damit stehen lassen, wenn man sie auf-trägt, giebt man kalte Sardellenbrühe dazu, oder Essig und Oel.

Forellen auf pohlnische Art zubereitet.

Die Forellen werden ausgenommen, eingeschnitten, eingesalzen, nachher abgetrocknet und in eine sich hierzu schickende Kasserole gelegt; dann thut man in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Petersillienwurzeln, etwas Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter, Würznelken, Muskatenblumen und ein wenig Knoblauch daran; gießet so viel rothen Wein darauf, daß die Forellen bedeckt sind, ferner thut man noch ein Stück Butter und nach Belieben Zucker und Citronen daran; läßt selbige geschwind und kurz einkochen, und richtet sie an.

Französische Torte, s. m. u. Torten.

Freymaurerbrod.

Man nimmt zu einem halben Pfund Zucker

ein ganzes Ey und vier Eydottern und rührt dieses so lange, als wenn Biskuit daraus sollte bereitet werden. Eine Citrone wird auf einem Reibeisen abgerieben, etwas Citronat klein geschnitten und mit gestoßenem Zimmt bestreut. Dies wird unter den abgerührten Zucker geschüttet und so viel feines Mehl dazu gerührt, bis das Ganze einen Taig giebt, den man auswirken und auswellen kann. Diesen Taig nimmt man Löffelvollweise auf das Nudelbrett, wellt ihn in die Länge und formirt gleichbreite Stücke daraus, die man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, kleine Queerschnitten darein macht und sodann hübsch gelb bäckt.

Frikando.

Kleine, 3 bis 4 Finger breite und Fingersdicke Fleischstückchen, aus einem Kalbs- oder Lamms- auch jungen Schweinsschlegel, werden geklopft und gespickt und in eine Kasserolle oder Fußhafen gelegt, und eliche Löffelvoll gute Fleischbrühe darüber gegoßen, auch Salz und eine geschnittene Zwiebel daran gethan. Das Kochgefäß wird nun gut zugedeckt und auf lebhaftes Kohlenfeuer gesetzt, wo man das Frikando einkochen und braun werden läßt. Ist dies geschehen, so nimmt mau die Fleischstücken auf eine Schussel, bestreut den Boden des Kochgefäßes mit ein wenig feinem Mehl, damit sich das Fett einzieht, legt sodann die Fleischstücken wieder darauf, bestreut sie mit gestoßenem Pfef-

fer und Gewürznelken, läßt sie noch ein wenig anziehen und richtet sie dann an. Sollte die Brühe sich zu sehr eingekocht haben, so gießt man ein paar Eßlöffelvoll Bratenbrühe daran.

Frikassee ist der franz. Name von unserem teutschen sogenannten Eingemachten. Man verwendet zu den Frikasseen alle Gattungen Fleisch und alle Arten Geflügel. Ich setze blos zwey Rezepte hieher, eins zu Fleisch- und eins zu Geflügelfrikassee.

Frikassee vom Kalbfleisch.

Man verfertigt dieses gespickt und ungespikt. Das Fleisch wird vom Schlegel genommen, in dünne Scheiben, zwey starke Messerrücken dicke und 3 Finger breit geschnitten, ein wenig geklopft und mit kleingeschnittenem Speck gespickt. Ist das Fleisch so vorgerichtet, so legt man es in eine Pfanne oder Stolltiegel, läßt es mit ein wenig Butter braun braten, legt eine ganze geschälte Zwiebel dazu und salzt es gehörig, gießt auch gute Fleischbrühe nach Erfordern daran. Ist es kurz eingekocht, so thut man etwas Pfeffer und Muskatenblühte nebst einer klein gehackten Schalotte daran, läßt's noch ein wenig anziehen, legt das Fleisch in die zum Auftragen bestimmte Schüssel und gießt die Soose durch einen engen Seiher darüber. Will man diese säuerlich haben, so setzt man kurz vor dem Anrichten, etwas Wein,

Kapern und Citronensaft zu und treibt diese durch. Kapern kann man auch in diesem Fall darüber streuen und mit auftragen. Alle Gattungen Fleisch werden auf diese Art frikassirt.

Frikassee von jungen Hühnern.

Die Hühner werden geviertelt und blanschirt, das heißt, man thut sie in siedendes Wasser und läßt sie ein wenig darin anziehen, aber nicht kochen. Dann nimmt man sie heraus, bestreut sie mit Mehl, legt sie in zerlassene Butter, wozu man noch so viel Fleisch- oder Hühnerbrühe, als zur Soose nöthig ist, nebst Muskatenblumen, Lorbeerblättern ꝛc. zulegt, dann noch ein kleines Stück Speck und klein gehackte Schalotten hinzuthut und damit durchdämpfen läßt. Wer das Pikante liebt, kann auch wohl einen Eyerdotter mit Wernessig und und Zucker abklopfen und hinzufüllen. Auch kann man nach Belieben, und je nachdem man es bey der Hand hat, Champignons, Morcheln, Kastanien, Citronscheiben, Krebsschwänze ꝛc. dazu thun. Auf diese Art werden alle Arten Geflügel frikassirt; Abänderungen in den Soosen, kann man leicht selbst machen.

Frikassee von geschnittenen Eyern.

Man nimmt 6 Eyer, siedet sie hart und läßt sie erkalten. Nun schält man eine Zwiebel und schneidet oder hackt sie mit Petersillkraut recht fein, dämpft sonach dies und die

Eyer in ein paar Loth frischen Butter und schüttet 1/4 Maas gute Fleischbrühe darauf. Hat das Ganze eine Viertelstunde gekocht, so salzt man es und würzt es mit Pfeffer und Ingwer. Jetzt werden die indessen geschälten Eyer in Vierteln geschnitten, der Dotter davon gethan und das Weiße in die gekochte Soose gelegt, worin man es blos heiß werden läßt und dann anrichtet. Die Dottern schneidet man klein und bestreut das Angerichtete und den Schüsselrand damit. Man kann diese Frikassee auch säuerlich machen, wenn man ein wenig Essig und Kapern mitkochen läßt; man kann sie auch mit Zusatz von Spargelköpfen, Morcheln und Schampionen, die man mitkochen läßt, vielfach verändern.

Frösche. Von diesen weder zu den Schaalthieren noch zu den Fischen gehörigen Thieren, die jedoch, weil sie Amphibien sind, kommen blos die Schenkel oder Keulen in die Küche und auf die Tafel. Hier etliche deren Zubereitungsarten.

Frösche gebacken.

Wenn die Froschkeulen gereinigt und gesalzen sind, werden sie eben so, wie die Grundeln behandelt und auf gleiche Weise wie diese gebacken.

Frösche zu frikassiren.

Den Froschschenkeln werden die Haut ab-

gezogen und die Vorfüße von den Schenkeln abgeschnitten, dann werden sie wohl gewaschen und mit den Zuthaten, die man zum Frikassiren zu jungen Hühnern nimmt, auf die nämliche Weise frikassirt.

Frösche in Erbsensoose.

Die rein gepuzten und gesalzenen Froschkeulen legt man mit Butter, Petersillkraut und kleingeschnittenen Schalotten in einen Tiegel, gießt Erbsenbrühe daran und kocht sie wohl verdeckt. Ehe man sie anrichtet, sezt man ein wenig Essig und Kapern zu.

G.

Galanterietorte.

Ein halb Pfund abgeschälte Mandeln werden klein gestoßen und dann eben so viel fein gestoßener Zucker darunter gerührt. Nun kommt noch 1/2 Pfund Butter und 4 Loth Mehl, ferner das Abgeriebene von einer Citrone und gestoßener Zimmt und Gewürznelken, nach Belieben in Menge oder nur mäßig, dazu. Mit zerklöpperten Eyern wird nun aus Allem ein nicht allzusteifer Taig angerührt, eine inzwischen mit Butter ausgestrichene Tortenschüssel zur Hand gestellt, der halbe Theil des Taigs darein gethan, mit der Hand auseinander gebreitet und

ein zwey Fingerhoher Rand um die Tortenpfanne formirt. Diesen Tortenboden belegt man weitläuftig mit Citronenschnitten, in Wein gekochten und ausgekörnten Rosinen und streut etwas Zimmt darauf. Aus dem übrigen Theile des Taigs macht man mit der Hand, denn das Welgern oder Auswellen verträgt diese Art Taig nicht, einen dem Boden gleich dicken Blatz, aus dem man Streifen schneidet und die Torte oben damit über's Kreuz belegt und deckt. Diese Streifen werden nun mit Citronensaft, in dem gestoßener Zucker aufgelößt worden, bestrichen und sonach die ganze Torte hübsch gelb gebacken. Ehe man diese Torte auf den Tisch setzt, werden oben die Gitteröffnungen mit allerley eingemachten Früchten belegt.

Gallerte, s. m. u. Sulze od. Gelee.

Gangfische sind eine kleine Salm- oder Lachsfischgattung, die im Bodensee besonders häufig gefangen und von Lindau aus in kleinen Fäßchen in Menge versendet werden. Sie sind meistens marinirt und werden ohne weitere Zubereitung verspeißt, auch unter Salate verwendet.

Gans, ein bekannter nützlicher Vogel, der in der Küche verschiedene Anwendung findet, nämlich:

Gans gebraten.

Wenn man die Gans auf die allbekannte Weise vorgerichtet hat, so wässert man sie ein paar Stunden ein, reibt sie inwendig mit Salz aus, füllt sie mit verlesenem und in kochendem Wasser abgebrühtem Beyfuß und Borsdorferäpfeln, auch mit halb gekochten, abgeschälten Kastanien an, und näht den Bauch wieder zu. Alsdann steckt man die Gans der Länge nach an den Spies, begießt sie mit kochendem Salzwasser und hernach mit dem heraus gebratenen Fette. Zuletzt macht man in einem kleinen Tiegel ein wenig Butter braun, gießt Brühe von dem Gänsebraten hinzu, und setzt selbige nebst den Gänsebraten auf den Tisch. Ist es eine noch junge Frühjahrs-Gans, so muß man sie fleißig mit Butter begießen. Eine Herbstgans kann in 3 Stunden fertig seyn. Die Leber kann man braten oder rösten, auch mit einer Sardellenbrühe machen. Das Gänsejung oder den Ganspfeffer kann man mit allerlei Klösen anrichten, oder auch in einer vom Gansblut schwarzen und sauern Brühe auftragen.

Die gemästeten oder gestopften Herbst-Gänse, die man hauptsächlich des Fettes oder des Schmalzes wegen mästet, müßen, um dieses zu erhalten, im Bratofen gebraten werden; in der Bratpfanne muß aber die Gans auf einem Roste liegen. — Uebrigens richtet man die Gänse, welche man im Bratofen brät,

eben so vor, als wenn man sie am Spiese braten will.

Gans schwarz zu kochen.

Die in Stücken gehauene Gans wird mit etwas braunem Mehle in ein Kasseröl gethan und halb Wasser, halb Wein daran gegossen; man wirft später Salz, Nelken und Muskatenblumen daran, und kocht sie damit aus. Zuletzt wird die Brühe mit Gänseblut, welches zuvor mit Essig zerquirlt ist, sämig gemacht; wenn es zu herbe ist, kann man es mit einem Stück Zucker absüßen. Der sogenannte Gänsepfeffer, oder das Gansjung, wird auf die nämliche Art gekocht; man kann es aber auch in einer weißen Brühe kochen, in diesem Falle nimmt man statt des Weins, Fleischbrühe, läßt das Gänseblut ganz weg und macht am Ende die Brühe mit einem Eyerdotter sämig.

Gans mit pohlnischer Brühe.

Man röstet ein Stückchen Weißbrod, schneidet einen geschälten Apfel nebst einer Zwiebel klein, thut alles zusammen in eine Kasserole oder Tiegel, gießt Wein zu und läßt es miteinander weich sieden, dann streicht man es durch einen Seiher und gießt, wenn die Brühe zu dicke seyn sollte, noch ein wenig Wein dazu. Nun würzt man mit Zucker, Nelken und Muskatenblühten das Ganze, läßt es nochmals miteinander aufkochen und richtet es über die

abgekochte Gans an. Diese Brühe schickt sich auch über abgekochte starke junge Hühner; beym Abkochen der Gans und der Hühner nimmt man halb Wasser und halb Fleischbrühe, setzt auch gutes Wurzelwerk, des Geschmacks wegen, bey.

Gänseleber. Sie ist unter allen Lebern des Federviehes, so wie der vierfüßigen Thiere, besonders von gemästeten Gänsen, die beste, und in der Küche sehr beliebt. — Die Zubereitungen dieser Lebergattung sind mancherley und man kann sie überall hin und zu allen Leberspeisen verwenden. Ich gebe hier ein paar Kochrezepte darüber, die man selbst vermehren und verändern kann.

Gänseleber gedämpft.

Man legt die Leber über Nacht in süße Milch, nimmt sie heraus und dämpft sie, mit ein wenig Butter oder Speck, in einem kleinen Fußhafen auf schwachem Kohlenfeuer. Wenn die Leber gelb ist, so nimmt man das Fett davon und bestreut sie mit etwas Mehl und gehackten Schalottenzwiebeln, läßt dies nur wenig anziehen und gießt eine obere Theetassevoll Fleischbrühe und den Saft von einer halben Citrone dazu. Während dem muß das Kochgefäß öfters geschüttelt werden, damit sich die Leber nicht anhängt. Kurz vor dem Anrichten thut man Salz, Pfeffer und Muskatenblühte daran, und vor dem Auftragen streuet man klein geschnittene Citronenschaalen darauf.

Gänseleber gebacken.

Die Leber wird in Scheiben geschnitten, mit Salz, Ingwer und Pfeffer bestreut. Hat sie eine Weile so gelegen, so macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, wendet die Leberscheiben in einer aus Milch, Eyer und geriebener Semmel bereiteten dünnen Brühe um, und bäckt sie aus dem Schmalz schön gelb.

Es ist überhaupt zu bemerken, daß alle Lebergattungen kein langes Kochen, Braten und Backen vertragen, sondern davon strenge und hart werden. Man muß daher vorsichtig damit zu Werke gehen, auch alle Lebern kurz vor dem Anrichten erst salzen.

Gänseleber-Pastete, die berühmte Strasburger, diese findet sich unter dem Artikel Pasteten.

Gebackenes oder Backwerk, zerfällt in viele Gegenstände, theilt sich aber nur in Mehl- und in Zuckergebackenes, davon das Erstere wieder in Ofen- und Schmalz- oder Buttergebackenes, in der Küche zerfällt. — Jeder unter diese Rubriken gehörige Gegenstand findet sich unter seinem eigenen Namen abgehandelt.

Gebrühter Taig.

In einer messingen Pfanne wird 1/4 Maas Milch und 1/8 Maas Wasser untereinander sie-

dend gemacht, wozu noch eines Eyes groß Butter kommt. Ist der Butter zergangen, so streut man mit der Hand so viel feines Mehl in die Pfanne, die nun vom Feuer abgehoben wird, bis der Taig so dicke, wie ein dicker Mehlspatzentaig ist. Nun läßt man denselben auf dem Feuer, unter stetem Umrühren, abtrocknen, bis er sich von der Pfanne losschält. Hierauf legt man den Taig in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, salzt ihn und schlägt so viel Eyer, eins nach dem andern, daran, bis er die Dicke hat, die man gerade zu haben wünscht. So darf er zu Spritzenkuchen und gebrühten Küchlein nicht zu dünne gemacht werden; zu gebrühten Strauben und Hollunderküchlein, auch zu gebackenen Kälberfüßen wird der Taig gemacht, daß er durch den Straubentrichter lauft. Bey allen gebrühten Taigarten werden die Eyer in warmes Wasser gelegt, weil sodann der Taig besser zu bearbeiten ist. Auch ist für immer zu bemerken: daß bey allem Backwerk vom gebrühten Taige, wenn das Schmalz in der Pfanne heiß geworden ist, man erst einer wälschen Nuß groß frisches Schmalz in das heiße legt, und dann erst das, was man backen will, nachbringt. Man sehe auch noch den Artikel Brandtaig nach.

Gedämpftes ist eben so verschiedenartig, als das Gebackene, und gleichfalls unter eines jeden Namen beschrieben.

Geduldblätzlein, eine Gattung von Confitur, man bereitet sie, wie folgt. Von 5 bis 6 Eyerweiß wird ein Schnee geschlagen, diesem ein halb Pfund gestoßener Zucker beygemischt und recht wohl damit abgerührt. Diesem setzt man 10 Loth Mehl, nebst dem Abgeriebenen von einer Citrone bey, rührt alles wohl durcheinander, bestreicht ein Blech mit weißem Wachse, tropft, mittelst eines Trichters, kleine Blätzchen von dem Taige darauf und bäckt solche nicht allzu gelb. Man kann auch aus diesem Taige allerley Figuren bilden, diese eben so, wie die Blätzlein backen, vom Bleche nehmen, dann mit im Eyerweiße aufgelößtem gestoßenen Zucker bestreichen, nochmalen auf das Blech setzen und im Ofen eine Glasur darüber anlaufen lassen.

Geflügel, dessen hat man bekanntlich zahmes und wildes. Da jedes in diesem Kochbuche besonders abgehandelt und dessen Zubereitungsart beschrieben ist, so wird dahin verwiesen.

Gefrornes.

Ehe ich die Rezepte bezeichne, wie das Gefrorne gemacht werden soll, will ich vorher die allgemeinen Regeln zum Gefrieren angeben und die Geräthschaften hierzu beschreiben.

An Geräthschaften sind erforderlich: eine runde, 12 bis 15 Zoll hohe und 6 bis 8 Zoll

weite, von Zinn oder starkem verzinnten Bleche verfertigte Gefrierbüchse, mit einem genau darauf schließenden Deckel; ein kupferner Spaten oder Rührkolben zum Umrühren der Massa; dann ein hölzerner, 1 1/2 Schuh hoher Eymer, der, wenn die Büchse eingesetzt ist, innen rings um diese noch einen 2 Finger breiten Raum hat. Nächst diesem braucht man noch einen kleinen Eymer voll Eis und einiges Salz. Hiemit kann man über eine Maas Massa gefrieren machen und man verfährt damit auf nachstehende Weise: vorerst wird das Eis möglichst klein gestoßen und einer Hand hoch in den Gefriereymer, wohl mit Salz vermischt, auf den Boden verbreitet. Hierauf setzt man die zugedeckte Gefrierbüchse und füllt den um sie herum gehenden leeren Raum ebenfalls mit dem salzvermengten Eise rings umher aus, deckt sie auch damit zu und streut oben auf das Eis noch Salz. Auf diese Weise bleibt die Büchse eine gute Viertelstunde stehen, wird aber etlichemale mit samt dem Eise geschüttelt. Nun nimmt man das obenauf liegende Eis und Salz ganz ab und auch von dem an der Seite liegendem ein paar Finger hoch weg. Oeffnet den Deckel der Gefrierbüchse, steckt den Rührkolben hinein, rührt und arbeitet das sich Angesetzte der Massa von allen Seiten los und rührt sie, so fein als möglich, klar. Die Büchse wird nun wieder geschlossen, eine Viertelstunde ruhig gelassen und die Massa dann nochmal durchge-

arbeitet, bis sie steif, aber ja nicht klumpricht, sondern so ist, daß sie sich wie Butter schneiden läßt. Nun deckt man sie zu, läßt sie in dem Eymer stehen und setzt das Ganze in den Keller. Ist die Massa gut gefroren, so hält sie sich 3 bis 4 Stunden eisig. Man giebt diese Massen, besonders wenn das Gefrorne von Rahm und Milch ist, gewöhnlich in porzellanenen Schaalen auf den Tisch. — Bey Bearbeitung der Massa muß man genau Acht haben, daß, so wie man den Deckel der Büchse abgenommen hat, kein Eis in die Massa falle, weswegen man wohl thut, oben um den Rand der Gefrierbüchse ein Stück Tuch herum zu legen und fest zu stecken. Man thut auch wohl, um die Büchse besser umdrehen und schütteln zu können, wenn man selbe mit einem Handgriff versehen läßt, den man einstecken und wegnehmen kann. — Sollte während der Bearbeitung das Eis schmelzen, welches im Sommer leicht möglich ist, so ist es gut, wenn in dem hölzernen Eymer unten ein Zapfenloch angebracht ist, das mit einem Zapfen verschlossen wird. Durch dieses läßt man das Wasser vom geschmolzenem Eise ablaufen und füllt frisches Eis nach. Das Eis muß man im Sommer, Frühjahr und Herbst aus den Eisgruben oder Eiskellern holen. Der Gefrierspatel, zur Umrührung der Gefriermassa, ist eine kleine, muldenförmige Schaufel, 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, in der Mitte, wie ein Kochlöffel, flach gewölbt,

unten aber einen halben Zoll hoch, gerade und mit dem Stiele 19 bis 20 Zolle lang; man kann ihn auch von recht hartem Holze machen.

Um die Wiederholungen zu vermeiden, will ich auch noch die Läuterung des Zuckers hierher setzen, den man zum Gefrornen nicht allein und besonders, sondern auch zu andern Speisebereitungen gebraucht. Zu einem halben Pfund Zucker, wird 1/8 Maas Wasser genommen und in eine zwey Maas haltende Pfanne oder Kasserolle gethan, auf Kohlfeuer gesetzt und gekocht. Wenn nun der Schaum von dem Zucker in die Höhe steigt, so nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel ab, läßt den Zucker noch kochen, bis man vermuthen kann, daß sich das beygemischte Wasser größtentheils verdünstet habe. Nun wird der Zucker abgenommen und zum Gebrauche aufbewahrt.

Balomba-Gefrornes, neapolitanisches.

Zu 12 Eyerdottern nimmt man 12 Loth gestoßenen Zucker und 1/4 Maas Wasser. Dieses wird in einer Kasserole über dem Feuer so lange abgerührt, bis es sich auf dem Boden wie ein Milchrahm ansetzt. Jetzt hebt man es ab und gießt es durch ein Sieb in einen ziemlich großen Kessel. Mit einem Schlagbesen wird die Masse so lange geschlagen, bis sie wie eine Bisquitmasse gequollen und kalt geworden ist.

Diese Massa thut man in die Gefrierbüchse und setzt sie ins Eis. Nach 2 Stunden sehe man darnach ob das Ganze durchgefroren ist, sollte es der Fall noch nicht seyn, so läßt mans länger stehen und wenn es fest ist, so stürzt man die ganze Masse auf eine zierlich mit einer Serviette umkränzte Porzellanplatte. Damit das Gefrorene gut und gerne aus der Gefrierbüchse fällt, so hält man letztere nur eine Minute lang in kaltes Wasser. Beym Auftragen wird dieses Gefrorne mit Vanille, Zimmt und gestoßener Choccolade bestreut, doch nur wenig.

Gefrornes von Choccolade.

Ein halb Pfund Choccolade wird in Milch aufgekocht, 8 Eyerdottern abgerührt und mit 12 Loth geläutertem Zucker unter den Choccolade gemischt und alles wohl auf dem Feuer, unter beständigem Umrühren, anziehen lassen. Nachdem es bald erkaltet ist, schüttet man die Massa in die Gefrierbüchse und verfährt damit wie oben gelehrt worden ist.

Gefrornes von Citronen.

Es werden 4 Citronen am Zucker abgerieben und dieses Abgeriebene, nebst dem ausgedruckten Safte der Citronen und 1/2 Maas Wasser zu einem halben Pfunde geläuterten Zucker gemischt, durchgekocht und nach dem Kochen 1/4 Maas Wein dazu gegoßen. Ehe alles ganz kalt wird, gießt man diese Masse durch

ein Tuch in die Gefrierbüchse, setzt diese, nach vollem Erkalten, in das Eis und verfährt damit nach oben vorgeschriebener Regel.

Das Pomeranzengefrorne wird eben so, wie das vorstehende Citronengefrorne, gemacht, nur wird weniger geläuterter Zucker dazu genommen.

Gefrornes von Erdbeeren.

Drey Maas reife Erdbeeren werden gewaschen, auf einem Sieb wieder abgetrocknet, alsdann durch einen feinen Seiher getrieben und der Saft von zwey Citronen dazu gethan. Drey Viertel Pfund des geläuterten Zuckers werden mit 1/8 Maas Wasser flüßig gemacht, die Erdbeermassa darunter gerührt und nun das Ganze durch einen Seiher in die Gefrierbüchse geschüttet. Ehe man diese schließt, rührt man noch 1/4 Maas Malagawein darein und verfährt wie oben gelehrt worden ist.

Auf die nämliche Art wird auch das Himbeerengefrorene gemacht. Hier bemerke ich für allgemein, daß alle Arten des Leichtgefrornen niemalen auf das Feuer bey deren Zubereitung kommen. Auch die Gefrorenen von Berberis- und Johannisbeeren, die aber ganz reif seyn müssen, werden eben so gemacht, wie das Erdbeerengefrorne.

Gefrornes von Kaffee.

Es werden 3/4 Maas süße, oben abgenommene, ganze Milch genommen und bey gelindem Feuer etwas eingekocht, sodann 1/4 Maas starker, heller Kaffee darunter gerührt. Hierauf schlägt man 10 Eyerdottern klar und darunter, setzt 1/2 Pf. flüßig gemachten geläuterten Zucker dazu, rührt alles durcheinander, gießt es durch einen Seiher in die Gefrierbüchse und behandelt das Ganze, wie oben gelehrt worden ist.

Das Vanillen-Gefrorene wird eben so gemacht, nur daß der Kaffee weggelassen und statt diesem ein oder zwey Stücke Vanille in der Milch mitgesotten wird; auch nimmt man etliche Eyerdottern mehr, um das Maas, das der Kaffee eingenommen hat, zu ersetzen.

Gefrorenes von Punsch.

Dreyviertel Pfd. geläuterter Zucker werden mit 1/2 Maas Wasser über dem Feuer flüssig gemacht und von 3 Citronen die Schaalen ein wenig mitgesotten. Wenn der Zucker abgekühlt ist, so wird der ausgedrückte Saft von 8 Citronen darunter gerührt, das Ganze durch einen Seiher in die Gefrierbüchse geschüttet und ins Eis gesetzt. Während man nun die Gefriermassa rührt, gießt man 1/8 Maas guten und reinen Arak darunter und behandelt alles nach obenstehender Vorschrift.

Mit Weglassung des Araks und statt dessen Zusetzung jeder Art von feinen Likörsorten, kann man dieses Gefrorene manchfaltig verändern.

Gefrorenes von Pfirschen.

Recht gute und reife Pfirschen werden ausgekörnt und das Fleisch durch einen Seiher getrieben. Nun schlägt man die Körner auf, nimmt die Kerne heraus und stößt sie mit ein wenig Wasser recht fein, rührt noch ein paar Löffelvoll Wein dazu und zwängt die von den Pfirschenkernen erhaltene Milch durch ein Tuch, die sofort unter die durchgetriebene Pfirschen gemischt wird. Hierauf thut man den Saft von zwey Citronen und 1/8 Maas alten Wein dazu, vermischt nun die Pfirschenmasse mit eben so schwer als sie ist, geläutertem und mit etwas Wasser aufgelößtem Zucker, rührt alles durcheinander und verfährt damit auf die bisher gelehrte, gewöhnliche Art des Gefrierens.

Das Gefrorene von Aprikosen und von Weichseln oder Sauerkirschen wird auf die nämliche Art gemacht.

Gefrorenes von süßem Rahm.

Man nimmt 3/4 Maas süßen Rahm und schlägt solchen mit 12 Eyerdottern, vermittelst eines Schlagbesens oder Ruthe wohl durcheinander. Ein halb Pfund geläuterter Zucker wird mit etwas Wasser warm aufgelößt und die Maſ-

sa von Rahm und Eyern darunter gerührt; alsdann durch einen Seiher in die Gefrierbüchse geschüttet und nach Vorschrift damit verfahren.

Will man das Rahmgefrorene verändern, so setzt man solchem, wenn es in der Gefrierbüchse ist, 1/8 Maas süßen Rahm zu, worinnen Vanille oder Zimmt aufgesotten worden, rührt es um und man hat dann Vanille- und Zimmtgefrornes. Jmgleichen wenn man 1/4 Pfd. bittere Mandeln stößt und gelblich röstet, mit etwas süßer Milch siedet und durch einen Seiher unter das Rahmgefrorne gießt und mischt, so erhält man Mandelngefrornes.

Noch ist zu bemerken: daß es bey allem Rahmgefrorenen nothwendig ist, die Masse, so wie sie durch den Seiher gelaufen, so lange umzurühren, bis sie ganz kalt ist, damit sich keine Haut ansetzen kann, die dem Gefrorenen seine Milde und angenehmen Geschmack rauben würde.

Gefülltes, s. Farse.

Gehacktes, s. Hachis oder Hachee.

Gelbe Rüben, Möhrrüben, Möhren, eine bekannte Rübengattung, die in der Küche öfters vorkommt und verwendet wird, besonders als Gemüße, wozu ich hier etliche Rezepte gebe.

Gelbe Rüben gedünstet.

Man puze und schneide die gelben Rüben in Bläze oder sonst beliebige kleine Stücke, füge geschnittenes Petersillkraut und eine klein geschnittene Zwiebel bey, lasse Butter, Schmalz oder Bratenfett in einer Pfanne heiß werden und schütte dann alles geschnittene oben bemerkte hinein, decke die Pfanne zu und lasse alles langsam dünsten, sehe aber öfters nach, daß sich nichts anlegt und anbrennt. Hammel- oder Lammfleisch mit einem Stückchen Schweinefleisch siede man inzwischen halb fertig und stecke es dann unter die Rüben und lasse es mit fertig dünsten. Kurz vor dem Anrichten kommt etwas Salz und Pfeffer an die Rüben, man brennt sie auch ein wenig ein und schüttet, nach Erfordern, Fleischbrühe daran. Ein Stolltiegel oder Fußrein ist bequemer zum Dünsten, als eine Pfanne oder Kasserolle, besonders bey Rüben.

Gelee, Gallerte, Gesulztes, Sulze. Unter diesen Namen versteht man alle diejenigen dickgekochte, zähen Säfte, die aus mancherley thierischen Körpertheilen, als auch aus Pflanzen- und Fruchttheilen verschiedener Gewächse und Obstgattungen bereitet werden. Ich habe die Geelen oder Sulzen von Aepfeln, Birnen, Citronen, Hohl- und Johannisbeeren, Hühnern, Kalb- und Schweinefleisch, Mandeln, Milch oder Rahm, Wein und Weichseln, bereits jede, unter

ihrem Namen, beschrieben, und hole daher hier nur noch nach:

Gelee für Kranke.

Man nimmt hierzu eine alte Henne, zwey Kalbsfüße und 10 oder 12 Suppenkrebse, 2 Loth geraspelt Hirschhorn und etwas Muskatenblühte. Die Fleischgegenstände werden zerhaut, die Krebse lebendig zerstossen und nebst dem Uebrigen in einen Topf gethan, den man mit 2 1/2 Maas Wasser auffüllt, recht fest verdeckt und an das Feuer stellt. Die ganze Masse läßt man 3 Stunden lang kochen, dann seihet man sie durch eine Serviette, nimmt das Fett davon ab und stellt die Sulze in den Keller. Man giebt diese Sulze den Kranken unter die Suppe oder auch in eine Schaale heisser Fleischbrühe gerührt, zum Trinken, jedoch nur immer einen Löffelvoll.

Gelee zum Einsulzen.

Man nimmt 4 Kälberfüße, zerhaut sie, bindet 1/8 Pfd. geraspelt Hirschhorn in ein leinenes Tüchlein, legt beydes in einen 3 Maas haltenden Topf, gießt einen Theil Wein und 2 Theile Essig und Wasser daran, fügt ein paar Löffelvoll Kräuterpulver bey, imgleichen den Saft und die Schaale von einer Citrone; setzt den Topf an das Feuer, schäumt fleißig ab und läßt alles so lange kochen, bis die Brühe fast bis auf eine gute Maas eingekocht ist.

Diese gießt man durch einen Seiher, schöpft das Fett ab und läßt's über Nacht stehen. Am andern Tage wird die Sulze wieder heiß gemacht, von drey Eyweiß ein Schaum geschlagen und unter die Sulze gerührt, bis sie wie eine Eyergerste aussieht. Nun wird sie nochmal durch eine Serviette gegossen und zum Gebrauch aufbewahrt. Man kann damit alles Fleisch, Wildpret und Fische einsulzen, demnach allerley Arten Gelees machen.

Gerste. Es ist dies das bekannte und beliebte Suppengemüße und theilt sich in die geråndelte oder gerollte Gerste, die man grobkörnig und mittelgrob, aber auch recht fein hat. Letztere wird Ulmergerste oder auch Perlgerste genannt und in guter Fleischbrühe, mit Sellerie, Petersillwurzeln und Poreh gekocht, als Suppe gegeben und mit Citronenschnitten, zum Saft ausdrücken, servirt. In Sachsen heißt sie Graupe.

Gesulztes, s. m. Gelee (Schelee).

Gewürze. Man hat deren feine und gemeine, såmtlich auslåndisch. Die feinen sind Muskatennuß und Muskatenblühte, Vanille, Zimmt, Cardomomen, langer Pfeffer und Gewürznelken; die gemeinen Gewürze werden unter dem Pfeffer, dem sogenannten englischen Gewürze oder Piment, auch Alamodegewürz, Ingwer u. s. w. verstanden. Alle erfordern ei-

ne vorsichtige Anwendung, wenn man Speisen damit würzt, besonders bey Anwendung der feinen Gewürzgattungen. Hier schadet die Menge und nützt das Wenige, das man sich genau merken muß. Wir haben viele gute einheimische Gewürzkräuter und Wurzeln, deren Anwendung, in sehr vielen Fällen, wohlfeiler, gesünder und angenehmer ist. Unter den Artikeln Königs- und Kräuterpulver, den Stellvertretern der ausländischen Gewürze, das Mehrere davon; wozu auch noch das Ragoupulver gehört.

Getränke.

Bey einem guten und vollständigen Küchenregiment, kann auch verlangt werden, daß dessen Vorsteher oder Vorsteherinnen die Wissenschaft besitzen, künstliche warme und kalte Getränke zu verfertigen, wozu ich hier mehrere Vorschriften in alphabetischer Ordnung ertheile.

Apfeltrank.

Man nimmt, nach Belieben und Erfordern, 6 Stück große oder 10 Stücke kleine, reife Borsdorferäpfel, schält und schneidet sie in Stücke. Hierauf werden 3 bis 4 Loth gewaschene Weinbeeren oder Korinten und die Schaale von einer halben Citrone dazu genommen, die man in einer Maas Wasser, nebst den Aepfeln, fast eine Stunde lang kochen läßt. Hierauf wird das Ganze vom Feuer weggestellt und in die Masse der Saft von einer Citrone ge-

drückt, sonach alles durch ein Leinenes Tuch geseihet. Man kann diesen Trank warm mit Zucker, statt des Thee, oder auch kalt, statt eines andern Getränkes, geben und in diesem Falle nach Belieben mit süßem Weine vermischen, oder auch natürlich lassen.

Bavaroase (Bavaroise).

Es ist dies ein warmer Trank und wird heiß in Obertassen vorgesetzt. Man nimmt ein Viertelmaas gewöhnlich angebrüheten, doch etwas starken Peko- oder Haysanthee und vermischt diesen heiß mit eben so viel warmer Milch, in die man vorher 4 in kalter Milch abgequirlte Eyerdotter geschüttet hat, unter beständigem Umrühren. Zur Versüßung nimmt man Zucker und Zimmt oder eine Gattung guten Syrups. Vom Feuer weg muß dieser Trank, den man auch noch reformirten Thee nennet, aufgetragen werden.

Bier, warmes Bier.

Nach Erfordern setzt man eine halbe Maas, oder mehr, weißes Bier (das braune taugt nicht dazu) über das Feuer, setzt ein Stückchen Zucker zu und, wenn es anfängt zu sieden, ein wenig ganzen Zimmt und ein paar Streifen Citronenschaale. Indessen wird das Gelbe oder der Dotter von 4 Eyern wohl verrührt, das gekochte Bier, unter beständigem Rühren, langsam daran gegoßen, ein wenig gequirlt und sodann gleich

in die bestimmte Kanne gefüllt und aufgetragen. Versüßen kann man sich's mit Zucker nach Belieben.

Bischof.

Man nimmt zu einer Bouteille Burgunder oder anderm guten rothen Wein, 3 süße und 3 bittere Pomeranzen, in welche man ringsherum Einschnitte macht und sie auf dem Roste brät. Der Wein wird indessen auf Kohlen gesetzt und die Pomeranzen vom Roste gebraten weggenommen, zerdrückt und im Weine ein kurze Zeitlang gesotten. Kurz vorher, ehe man den Wein vom Feuer nimmt, wird ein Loth gebröckelter Zimmt, etliche Gewürznelken und 12 Loth Zucker in demselben ein wenig mitgesotten und dann in einen Punschnapf gegossen, auch eben so, wie Punsch, in Gläsern warm gegeben. Man giebt ihn auch kalt, allein dies geschieht nur selten.

Um bey Verfertigung des Bischofs alle Umstände zu vermeiden, so verfertigt man solchen vermittelst der Bischofessenz, die man in allen Apotheken, bey denen Conditors und Liquerfabrikanten, in kleinen Gläschen haben kann. Man setzt in diesem Falle blos den Wein mit dem Zucker übers Feuer, fügt, wenn er anfängt zu sieden, das Gewürze bey und gießt erst, wenn der Wein in dem Punschnapf aufgetragen ist, die Bischofessenz, nach Belieben, viel oder wenig bey.

Brodtisane, Brodwasser.

Dies ist ein Absud vom weißen Brode und schwarzer Brodrinde. Man nimmt zu einem halben Pfund weissen Semmelbrod 4 Loth Rinde vom schwarzen Kornbrod, die aber nicht verbrennt seyn darf. Dieses Brod zusammen kocht man in einem irdenen Topfe in 1 1/2 Maas Wasser, wohlverdeckt, eine Stunde lang und gießt dann so viel heisses Wasser zu, als sich eingesotten hat. Das Gekochte wird nun durchgeseihet, mit Citronensaft, 1 Loth Zimmtwasser und 1/4 Maas alten Wein vermischt und über Nacht wohlverdeckt in den Keller gesetzt, damit es erkaltet. Nun zuckert man es nach Belieben und füllt es zum Gebrauche auf Bouteillen, die man aber nicht allzufeste verpfropfen, überhaupt diesen Trank gar nicht lange Zeit aufheben darf, indem er sich nicht hält, sondern sauer wird.

Caffee, Kaffee.

Ein allbeliebter und allgemein bekannter Trank. Ich setze nur eine Art denselben zuzubereiten hierher, da die Bereitung ohnehin fast jedermann schon bekannt ist. Die Hauptvortheile guten Kaffee zu erhalten, sind: daß man immer die schönsten und feinen Kaffeebohnen auswählt, diese hübsch hellbraun brennt und nie mehr mahlt, als man gerade Kaffeepulver braucht. Auf 1 Loth gebrannten und gemahlenen Kaffee rechnet man 3 Obertassen voll Wasser, davon

wird er stark und gut. Beym Bereiten des Kaffees schüttet man, nach eben angegebenem Maasstabe, so viel Kaffee gemahlen in den Kaffeetopf oder Kessel, als man braucht, setzt ein wenig geraspeltes Hirschhorn bey und schüttet das erforderliche Wasser kochend darauf. Das Gefäß wird nun an's Feuer oder auf Kohlen gesetzt, und so, wie der Kaffee hier nochmalen aufgekocht hat, so ist er fertig. Man zieht ihn vom Feuer zurücke, richtet unterdessen die Kaffeekanne parat, stellt auf diese eine kleine Kaffeefiltrir-Maschine und gießt den gekochten Kaffee langsam und daß der Satz zurück bleibt, durch die Maschine in die Kaffeekanne. Diese wird noch ein wenig auf Kohlen gestellt und dann aufgetragen.

Cardinal.

Dieses warme Getränke ist nichts anders, als eine etwas bessere Art von Bischof. Es wird der Cardinal dem Bischofe in allem gleich zubereitet, nur nimmt man vorzüglich guten rothen Wein dazu, als Gravewein, Schambertin oder sonst eine andere Sorte guten Burgunder, auch wird er mit Bischofessenz gemacht und diese in stärkerer Quantität angewendet.

Chaudeau, s. Schodoo.

Chocolade.

Die Chocoladetafeln zu verfertigen, ist

oben im Buchstaben C, unter dem Worte Chocolade, schon gelehrt worden. Hier ist also nur noch von der Zubereitung der Chocolade die Rede, die im Wasser, in der Milch und im Weine, nach Belieben, geschieht, nur muß gute Chocolade genommen werden.

Die Bereitung in der Milch ist folgende: man setzt 3/4 Maas Milch in einer großen, wenigstens 1 1/2 Maas haltenden messingen Pfanne über das Feuer, gießt, wenn die Milch anfängt heiß zu werden, ungefähr 1/8 Maas in ein anderes Geschirr, um darinn mit der Milch 6 Eyerdottern recht schaumig zu quirlen. So wie die Milch in der Pfanne zu steigen anfängt, schüttet man 12 Loth geriebene Chocolade, und, wenn man das Süße liebt, ein paar Loth Zucker hinein, läßt das Ganze in die Höhe steigen, gießt den Eyerschaum dazu, und setzt alles noch ein paar Minuten, unter beständigem Quirlen, über das Feuer. Wenn man alles genau beobachtet und die Chocolade gerade in dem Augenblick, wenn die Milch steigt, in diese gethan hat, so wird sie ausserordentlich schaumig; es darf aber auch die Milch nicht vorher schon abgesotten gewesen, sondern muß recht frisch seyn. Die Chocoladekanne, in der man dieses Getränke heiß aufträgt, soll in dem Deckel in der Mitte ein rundes Loch haben, durch das man den Stiel eines Quirls, den man in die Kanne thut, stecken und bey verdeckter Kanne, so oft man einschenkt, frisch aufquirlen kann.

Die Chocolade im Wasser wird nachstehend gemacht. Man gießt so viel Chocoladebecher voll Wasser in einen glasirten Topf, als man zu brauchen gedenkt und rechnet auf jeden Becher zwey Loth Chocolade, den man reibt und in das Wasser rührt. Nun läßt man die Chocolade aufkochen und hebt sie von dem Feuer, wo sie ein wenig stehen bleibt. Unterdessen setzt man die Chocoladebecher in heisses Wasser, quirlt die Chocolade zu Schaum und füllt diesen, mit einem kleinen Schaumlöffel, nach und nach in die Tassen oder Becher, bis sie voll sind, die man dann unverweilt aufträgt.

Die Chocolade in Wein wird eben so verfertigt, wie die im Wasser, nur wird etwas Zucker beygesetzt und da sie im Wein nicht gerne schäumt, so quirlt man ein paar Eyer recht fein und unter die abgekochte Chocolade, schenkt aber, so wie sie schäumt, die Becher gleich voll und trägt sie schleunig auf, sonst vergeht der Schaum.

Bey allen drey Arten der Chocolade ist es besser, daß man das Gewürze, nach der sie schmecken sollen, gewöhnlich Vanille und Zimmt, jedes allein, mit Zucker stößt und der Chocolade erst beymischt, kurz vorher ehe sie aufgetragen wird. Die feinen Gewürze, besonders Vanille und Zimmt, verflüchtigen sich im Sieden ungemein, und werden auch ohnehin von

den Choccoladefabrikanten nicht überhäuft bey-gesetzt. Man thut daher viel besser, falls man sich seine Choccoladetafeln selbst macht, das Gewürz ganz wegzulassen und solches erst, wie gesagt, bey Verfertigung des Choccoladetranks, vor dem Auftragen, beyzumischen.

Citronenwein.

Man schält von 10 Stück Citronen das Gelbe dünn ab, schneidet es in kleine Stücke, thut diese in einen steinernen oder gut glasirten Topf, gießt 2 Maas guten weissen Wein darauf und bröckelt 1/2 Loth Zimmt darein. Den Topf deckt man recht wohl zu und setzt ihn 24 Stunden lang auf einen warmen Ofen und gießt den Wein dann durch ein Tuch. Mit diesem Citronenwein versetzt man 4 Maas andern weissen Wein und mischt, wenn man ihn süß haben will, 1/2 Pfund geläuterten Zucker darunter, läßt ihn ein paar Stunden wohlverdeckt stehen, damit er sich recht setzt und hell wird, füllt ihn dann auf Bouteillen zum Gebrauch.

Dreyfuß.

Es ist ein warmes Getränke und wird in Obertassen servirt; die Art es zu verfertigen, ist die nachstehende. Man kocht eine Maas Pontak oder andern guthen rothen Wein in einer geräumigen messingen Pfanne. Während dem werden 6 Eyerdottern mit etwas kaltem Weine abgequirlt und so wie der Wein in der

Pfanne anfängt zu sieden, 8 Loth geläuterten Zucker darunter gerührt und 1/4 Loth Zimmt auch 1/8 Loth Vanille, gestoßen, beygesetzt. Nun quirlt und rührt man das Ganze noch ein wenig und trägt es in einer Kaffeekanne auf.

Erdbeerratafia.

Man nimmt 1 Maas gutes und ächtes Kirschenwasser oder Kirschengeist, 1/2 Maas Wasser und 1/4 Maas gekochten Erdbeerensaft, mischt alles wohl untereinander und filtrirt es durch eine Filtrirmaschine. Es wird diese Ratafia statt feinen Liqueur gegeben. Der Erdbeersaft wird folgendergestalt gemacht: Man nimmt eine beliebige Quantität recht reife Erdbeere, zerdrückt sie in einer Schüssel mittelst eines silbernen Löffels, läßt sie über Nacht verdeckt im Keller stehen und zwängt sie dann durch ein Tuch aus. Zu einer Viertelmaas dieses ausgepreßten Safts nimmt man 1 1/2 Pfund geläuterten Zucker, läßt alles wohlvermischt in einer messingen Pfanne sieden, rührt und schäumt das Ganze wohl ab und wenn es kalt ist, gießt man es in ein Zuckerglas zum vorkommenden Gebrauch. Die Art, wie der geläuterte Zucker zubereitet wird, ist bey dem Artikel Gefrornes beschrieben, man macht sich diesen vorräthig und vermeidet dadurch viele Umstände.

Eyerpunsch.

Von zwey Citronen wird die Schaale ab-

gerieben, der Saft von 4 Citronen darauf gedrückt, dann 1/4 Maas guter Rum und 1/4 Maas Wasser dazu geschüttet. In einen Kessel oder Pfanne gießt man eine Maas guten alten weissen Wein und zerklöppert 10 ganze Eyer darinnen recht fein, gießt den Rum mit dem Citronensaft und Wasser darunter, setzt die Pfanne übers Feuer und schlägt mit der Ruthe das Ganze während dem Heißwerden und Sieden, so lange, bis es Schaum giebt, dann ist der Punsch fertig. Man trägt ihn in Bechergläsern auf.

Glühwein.

Von diesem beliebten Getränke macht man mehrere Arten, sowohl vom rothen, als weissen Wein; ohne und mit Eyern. Ich setze hier von ein paar Gattungen die Verfertigungsart her, die man leicht verändern kann.

Glühwein, rother, ohne Eyer. Man nimmt 2 Bouteillen guten rothen Wein, setzt diesen in einer messingen Pfanne mit 1/4 Pf. geläutertem Zucker über das Feuer. So wie er anfängt zu sieden, wirft man 1/2 Loth gebröckelten Zimmt und etliche Citronenschaalen in kleinen Stückchen darein und gießt, wenn der Wein zu stark seyn sollte, 1/8 Maas reines kochendes Wasser darunter. Nach kurzem Sude wird der Wein abgehoben, in eine Punschterrine durch einen Seiher geschüttet und zugedeckt aufgetragen. Man giebt ihn in Weingläsern

herum und für diejenigen, die das Süße lieben, präsentirt man Zucker zum versüßen.

Glühwein, weisser, mit Eyern. Von 4 Eyern nimmt man die Dottern und 4 ganze Eyer dazu, thut sie in eine Kasserole oder messinge Pfanne und rührt nach und nach eine Maas guten weissen Wein darunter. Ist dies geschehen, so wird das Gerührte durch ein Haarsieb gegossen, damit der Eyerschleim zurücke bleibt, nun wird mit 8 Loth geläutertem Zucker der Wein auf das Feuer gesetzt, vor und während dem Kochen mit dem Schlagbesen oder Ruthe ununterbrochen so lange geschlagen, bis er in einem dicken Schaume in die Höhe steigt. Man giebt diesen Glühwein, vom Sude weg, in Obertassen auf die Tafel.

Himbeer-Ratafia.

Diese Ratafia wird eben so, wie die Erdbeerratafia, gemacht; statt dem Erdbeersaft wird Himbeersaft genommen und genau so verfahren, wie dort gelehrt worden ist.

Hippocras.

Man nimmt 4 Maas guten weissen Wein, ein Pfund geläuterten Zucker, 2 Loth Zimmt, und die Schaale von einer Citrone. Dieses läßt man 24 Stunden wohlverdeckt stehen, nimmt dann einen Filtrirsack, legt ein paar Gran Ambra, welche man mit Zucker etwas klein gestoßen und in ein leinenes Tüchlein gebunden hat,

hinein und läßt den Wein ein paarmal drüber durchlaufen. Nun werden 12 Stücke schöne Borsdorfer Aepfel geschält und in Scheiben geschnitten, sodann mehrere Stunden in den Wein wohlverdeckt gelegt, der dann endlich auf Bouteillen gezogen und zum Gebrauche aufbewahrt wird.

Likör, Liqueur.

Ein bekanntes Getränke und eine Waare der Parfümörs und Rosolisfabrikanten, die man sich aber selbst, mittelst einer Essenz, gut und fast von allen Sorten machen kann. Ich setze hier das Rezept zur Liqueuer-Essenz her.

In eine Maas guten und reinen Brantewein, schüttet man für ungefähr 15 kr. reine und wohlkalzinirte Potasche und läßt sie wohlverwahrt 4 bis 5 Tage stehen. Nun schüttet man den in der Flasche oben stehenden Geist vom unten befindlichen Bodensatze ab und probirt mit ein wenig, aber vorsichtig, ob er Pulver anzündet. Im Fall dies noch nicht geschieht, so setzt man noch mehr Potasche zu, bis das Pulveranzünden, durch den zur Probe angezündeten Geist, worein vor dem Anzünden das Pulver gethan wird, erfolgt. Mit einigen Tropfen dieser Essenz, kann man jedes Gewürz, jedes gewürzhafte Kraut, Früchte und wohlriechende Oele extrahiren oder ausziehen, so, daß man damit kleinen und großen Massen rein und doppelt abgezogenem Fruchtbranteweine den Ge-

schmack und Geruch geben kann. Mit geläutertem Zucker und abgesottenen reinem Wasser giebt man Süße und Milde.

Limonadesaft zu machen.

Man preßt den Saft aus 4 Duzend Limonien oder Citronen, welches ungefähr eine Maas Saft giebt. Diesen gießt man durch ein feines Haarsieb; nun nimmt man 3 Pfunde Zucker, worauf man von einem oder anderthalb Duzend der zum Auspressen bestimmten Citronen die Schaalen abgerieben hat. Zucker und Citronensaft werden in einem großen steinernen Krug gethan und dieser, nachdem er etwas erwärmt worden ist, in einen Kessel kochenden Wassers gesetzt. Das Wasser muß beständig kochen und man muß daher an den Krug unten etwas schweres befestigen, damit er nicht umfallen kann, weil er nicht fest zugepfropft werden darf. Sobald auch der Saft im Kruge, der daher nicht voll seyn darf, ein wenig zu kochen anfängt, wird der Krug aus dem Kessel genommen, der Saft durch ein reines Tuch oder Serviette filtrirt und auf Bouteillen gefüllt, fest verpfropft und mit einer Blase verbunden. Das Festpfropfen geschieht, wenn der Saft erkaltet ist, und die Boutellien werden sofort in den Keller gelegt. Dieser Limonadesaft hält sich ein ganzes Jahr. Will man Gebrauch davon machen, so gießt man in frisches und kaltes Wasser so viel davon, bis es eine, nach Belie-

den, starke oder schwache Limonade zum trinken giebt. Man kann auch den Citronen- oder Limoniensaft oder Syrup noch kürzer machen, allein er hält sich nicht so lange, als der eben beschriebene. Man nimmt den ausgepreßten und mit den abgeriebenen Citronen vermischten Saft, kocht den Zucker mit einer Viertel-Maas Wasser zu einem Syrup, schäumt ihn ab und rührt den Citronensaft noch warm darunter, läßt alles durch ein Haarsieb laufen und füllt es, wenn es erkaltet ist, auf Bouteillen. Dieser Syrup dient eben so, wie der oben beschriebene Saft, um in der Geschwindigkeit Limonade zu machen, als auch an Speisen zu verwenden.

Limonade auf gewöhnliche Weise zu machen.

Man nimmt zu einer Maas Wasser 3 saftige Citronen, reibt das Gelbe von einer Citrone auf Zucker ab und drückt den Saft von den 3 Citronen dazu. Nun rührt man alles wohl durcheinander, versüßt es mit einem Viertelpfund Zucker und läßt es durch ein Tuch laufen. Man kann diese Limonade mit Zugießung von 1/8 Maas weißen Wein im Geschmack sehr angnehm machen.

Magenelixier, auch Lebenselixier.

Man nimmt 2 Loth Aloe, 1 Quint Zitwer, 1 Quint Lerchenschwamm, 1 Quint En-

zian und 1 Quint Rhabarber. Diese 5 Spezies werden fein gestoßen, in eine starke grüne Weinboutellie gefüllt, 1/2 Loth venezianischer Theriak zugemischt, die Boutellie mit einer Blase verbunden, in die man Nadelstiche, des Verspringens wegen, macht. Auf das Ganze kommt nun so viel reiner und starker Brantewein, daß die Boutellie sich bis auf ein paar Finger füllt. Die Boutellie bleibt 8 Tage lang ruhig im Schatten stehen, dann gießt man das helle Flüssige in eine andere Boutellie ab und stellt diese verstopft beyseite an einen kühlen Ort. Die erste Boutellie wird wieder mit frischem und reinem Brantewein aufgefüllt und wie zuerst behandelt. Endlich filtrirt man den Bodensatz und mischt dann alles untereinander. — Man kann sich dieses Elixirs täglich zu einem Löffelvoll unter Wein gemischt, eine Zeitlang bedienen und man wird die besten Folgen davon verspüren; besonders macht es Eßlust.

Magenrosolis.

Zu einem Pfund Zucker werden 2 Maas Wasser genommen und über dem Feuer aufgelößt und ein wenig übersotten. Diesem, wenn es kalt geworden, setzt man 2 Maas reinen und starken Kornbrantewein zu, fügt 2 Loth Pomeranzenschaalen, 1 Loth Calmus, 1/2 Loth Zimmt, 1/4 Loth Gewürznelken und 1/2 Loth Angelika und Galgant, alles gröblicht gestoßen, bey, rührt alles durcheinander und füllt es auf

Boutellien, stopft diese nicht allzu feste zu und läßt sie 4 Wochen ruhig stehen. Dann gießt man das Helle ab und das Trübe filtrirt man und mischt es mit dem Hellen, so ist der Rosolis fertig.

Mandelade.

Man zieht einem Viertelpfunde Mandeln die Schalen ab, röstet sie etwas braun, wie Kaffee, stößt sie im Mörser fein, macht 1/2 Maas Milch siedend und thut die gestoßenen Mandeln und ein Stückchen Zimmt dazu. Nach wenigem Aufsieden zwängt man alles durch ein reines Tuch und rührt 4 Eyerdottern darunter, setzt es nochmalen aufs Feuer und quirlt es gleich dem Chocolade. Man giebt die Mandelade mit geröstetem Brod, gleich der Chocolade und Zucker dazu, damit sich solche jedes nach Belieben zuckern kann.

Mandelmilch, s. Orschade (Orgeade).

Meth.

Man nimmt auf eine Maas guten weißen Honig, 6 Maas reines Wasser und läßt beydes, unter beständigem Abschäumen, so lange kochen, bis es wieder ohngefähr die Honigdicke erhält. Nach dem Erkalten kocht man den Honig nochmals mit eben so vielem kalten Wasser, bis er ein Ey kaum mehr trägt. Nun gießt man den Meth in ein Fäßchen und thut nach

Erfordern Hefen dazu. Wenn die Gährung vorüber ist, so nimmt man 1 Loth Gewürznelken, 1 Loth Zimmt und 1/2 Loth Ingwer, stößt alles ein wenig, bindet es in ein Säckchen, in das man auch noch einen reinen Kieselstein mit einlegt und hängts in den Meth. Nach 4 Wochen ist er gut und trinkbar, wird aber durch das längere Liegen noch besser.

Nykus.

Man nimmt 2 Maas Pontak oder sonst einen guten rothen Wein, 1/4 Maas Wasser, das Abgeriebene nebst dem Safte von 2 Citronen, 1 Pfund Zucker, 1/8 Loth geriebene Muskatennuß und setzt alles in einer Punschterrine auf Kohlfeuer. So wie sich auf der Massa ein weisser Schaum zeigt, werden 2 Loth Bischofessenz unter selbe gemischt, das Ganze aufgetragen und in Punschgläsern servirt.

Orschade (Orgeade) oder Mandelmilch, auch Mandelsyrup.

Zu einer Maas Orschade oder Mandelmilch nimmt man 4 Loth süsse und 2 Loth bittere Mandeln. Beyde werden mit kochendem Wasser gebrüht und somit die Haut abgezogen, und dann in einem Mörser ganz klein gestossen. Hierauf wird eine Maas Wasser, worinnen 8 Loth Zucker aufgelößt worden, dazu gethan und alles wohl untereinander getrieben. Nun läßt man die Orschade durch ein Tuch laufen, füllt

sie auf eine Flasche und setzt diese in Eis oder in den Keller, so ist sie zum Gebrauche fertig. Man kann auch die gestossenen Mandeln und den Zucker mit einem Schoppen Rosenwasser anfeuchten und auflösen, durch ein Tuch zwingen oder durch ein Haarsieb schlagen und den erhaltenen Saft in einer zinnernen Schüssel auf Kohlen zur Syrupdicke einkochen. Dieser Syrup hält sich lange und man kann mit solchen, wenn man ihn im frischen Wasser auflößt, nach Belieben, schwache und starke Mandelmilch zu jeder Zeit machen.

Orschadetaig zur Mandelmilch.

Man läßt 1 Pfund süsse und 4 Loth bittere Mandeln im kochenden Wasser aufwallen, bis sich die Haut davon abziehen läßt, wäscht sie alsdann und stößt sie fein mit ein wenig Wasser. Hierzu thut man ein Pfund gestossenen und fein gesiebten Zucker und röstet die Mandeln auf gelindem Feuer, unter beständigem Umrühren, so lange, bis die Masse, wenn man sie berührt, nicht mehr an den Fingern hängen bleibt. Nun wird sie vom Feuer genommen und wenn sie verkühlt ist, entweder in irdenen Büchsen verwahrt, oder runde Stangen daraus gemacht, diese in Papier gerollt und zum Gebrauche an einem kühlen Orte verwahrt. Will man nun Mandelmilch machen, so wird 1/4 Pfund dieses Taigs in einer Maas reinen und frischen Wassers aufgelößt und wenn

es eine Stunde gestanden hat, mit etwas Orangeblühtewasser durch ein reines Tuch gepreßt und aufgetragen.

Punsch.

Dieses aus England herstammende bekannte warme Getränke, wird in England, wo es zu Hause ist, folgendermassen bereitet. Man nimmt zwey Pfunde Zucker, reibt das Gelbe von 4 Citronen darauf ab, legt das Abgeriebene in ein leinen Tuch oder Haarsieb und den übrigen weißgebliebenen Zucker in die Punschschüssel. Nun wird das leinene Seihtuch über den Zucker in der Punschschüssel gebreitet, oder das Haarsieb darüber gestellt und der Saft von 12 Citronen, die abgeriebenen mitgerechnet, darein gedrückt. Hierzu und auf die abgeriebenen Citronenschalen gießt man 3 Maas kochendes Wasser, worinnen 1/2 Loth Thee angezogen hat und ein Maas Arak, deckt die Punschschüssel zu und setzt solche auf Kohlen. Sobald sich am Rande der Schüssel ein weisser Schaum zeigt, ist der Punsch fertig und wird aufgetragen. — Ueberall, ausser England, wird der Punsch verschieden, vom vorstehendem Rezepte sehr abweichend, gemacht. Um die allzu vielen Vorschriften zu umgehen, gebe ich hier das Rezept zu einer Punsch-Essenz, vermittelst der man den Punsch sowohl bequem, als auch gut machen kann.

Punschessenz.

Man nimmt 16 Loth frisch ausgepreßten Citronensaft von ganz rein abgeschälten Citronen, 3/4 Maas Arak oder guten alten Rum und mischt diese Gegenstände untereinander. Nun läßt man das Gemischte in einem wohlverschlossenen Gefäße stehen und gießt es nach 48 Stunden durch ein Filtrum von Lösch- oder Fließpapier in ein anderes Gefäß. Man nimmt unterdessen 1 Pfund Zucker und löst diesen in einer halben Maas kochendem Wasser auf. Diese Auflösung wird mit dem Citronensafte und dem Arak vermischt und in Boutellien gefüllt. Ein Theil dieser Essenz, und zwey Theile kochendes Wasser in die Punschschüssel geschüttet und auf Kohlen gesetzt, bis es am Rande derselben ein wenig weiß schäumt, geben einen sehr guten Punsch, den man nach Belieben mit Arak noch mehr verstärken, oder auch mit Zucker noch mehr versüßen kann. Man darf sich diese Punschessenz in Menge machen, indem sie sich ein Jahr und länger hält.

Quittenwein.

Man reibt 25 oder 30 zeitige Quitten mit der Schaale auf dem Reibeisen klein und läßt die Massa in einer wohlverdeckten Schüssel 3 Tage stehen. Hierauf zwängt man den Saft durch ein leinenes Tuch aus und setzt auf jede Maas Saft 6 Loth feinen weißen Zucker bey, läßt die Mischung in einer messingen Pfanne

eine Viertelstunde kochen, schäumt sie ab und gießt sie durch ein Filtrum. Nach dem Erkalten wird der Quittensaft auf Boutellien gefüllt und in den Keller gelegt. Will man Quittenwein machen, so vermischt man mit diesem Safte den halben Theil, mit eben so viel weißen Wein.

Reiskontang, Reiskontent.

In 3/4 Maas Milch werden 4 Loth gestoßener Reis mit einem Stückchen Zucker und der Schaale von einer halben Citrone so lange gekocht, bis der Reis weich ist. Kurz vorher werden ein Stück gebröckelter Zimmt und 4 verschnittene Gewürznelken an den Reis gethan und ein wenig noch mitgekocht, dann läßt man das Ganze durch einen engen Seiher laufen. Inzwischen verrührt man 4 Eyerdottern mit ein wenig süßer Milch und gießt den durchgetriebenen Reis darunter, läßt alles, unter beständigem Umrühren, über dem Feuer noch ein wenig anziehen, schüttet es in eine Chocoladekanne und giebt's zu Tische. Der Reiskontang wird dem Chocolade gleich servirt.

Sapaschoo, Sapajeau.

Dies ist ein warmes Getränke und wird nachstehend verfertigt. Man reibt von 3 Citronen das Gelbe ab und drückt den Saft von diesen auf 12 Loth gestoßenen Zucker. Diesen schüttet man in eine Pfanne oder Kasserolle,

schlägt 6 ganze Eyer daran und rührt alles wohl durcheinander. Nun wird die Massa über das Feuer gesetzt und nach und nach eine Maas guter weißer Wein darunter gerührt, sodann mit der Schlagruthe so lange geschlagen, bis es kochend heiß ist und zu steigen anfangen will. Man füllt dieses Getränke in Choccoladetassen und trägt es warm auf.

Schodoo, Chaudeau.

Man nimmt auf eine Boutellie guten weissen Wein die Dottern von 10 Eyern, ein Stück Zimmt und 1/4 Pfund weißen Zucker, auch die Schaale von einer Citrone. Dies alles thut man in einen reinen glasirten Topf, quirlt es wohl durcheinander, setzt es auf eine Kohlpfanne und läßt es, unter beständigem Quirlen, aufkochen, bis es anfängt zu steigen. Nun nimmt man den Topf vom Feuer, gießt das Schodoo in Choccoladebecher und trägt es zu Tische. Man kann das Schodoo auch als Aufguß über verschiedene Gattungen der Puddings anwenden, auch als Brühe über oder zu blaugesottenem Hechte geben, imgleichen die Brautsuppe (m. s. diese) davon machen.

Sillipup.

Ein Schoppen Rheinwein, 1/4 Pfund Zucker, der Saft und die abgeriebene Schaale von 6 Citronen, dann noch 1/8 Maas süßer Rahm, werden zusammen in einer tiefen Porzellanschüs-

sel, an einem kühlen Orte, so lange, vermittelst der Schlagruthe geschlagen, bis es einen starken Schaum giebt. Man schöpft diesen in Weingläser oder Obertassen ab und fährt mit dem Schlagen fort, bis die Massa erschöpft ist. Unterdessen wird der Trank nach und nach und so wie er fertig ist, servirt. Wenn man guten und vielen Schaum erlangen will, muß man auf recht guten Rahm sehen.

Thee.

Dieses bekannte Getränke erhält seine Güte durch eine gute Theesorte, die man dazu nimmt, als da sind: Conchothee, Karavanenthee, Pekothee, Kaiserthee und Haysanthee. Dies sind die feinsten Sorten, es giebt aber auch eine Menge geringere, darauf jedoch gewohnte Theetrinker nicht sonderlich achten. Die Bereitung des Thee's ist einfach und erfordert hauptsächlich reines und gutes Quellwasser. Dieses muß bey hellbrennendem und nicht rauchendem Feuer, so schnell wie möglich, kochend gemacht werden und zwar in einem zum Theewasser ganz allein bestimmten irdenem, wohlglasirtem Theewassertopfe. Die Theekanne muß immer sehr rein gehalten und vor jedesmaligem Gebrauche ausgespült werden; porzellanene oder steingutene Theekannen sind die besten. Den Thee selbst thut man in sehr geringer Menge, besonders wenn er fein ist, in die Theekanne, und gießt das Wasser sprudelsiedend darauf,

läßt ihn blos ein paar Minuten anziehen und trägt ihn auf. Er muß nur goldgelb (der grüne und Haysanthee grüngelb) nie roth oder braun aussehen. Gewürze soll gar keines dazu kommen, höchstens, wer es liebt, ein wenig ganzer Zimmt, oder eine schmale Streife Citronenschaale. Der frische, zum Anbrühen bestimmte Thee, wird in blechernen oder zinnernen wohl verschloßenen Theebüchsen, an trockenen Orten aufbewahrt. Man trinkt den Thee auch mit Rahm, als auch mit Arak; weißer Kandiszucker ist viel besser als Speisezucker zum Versüßen des Thee's.

Thee, reformirter Thee.

Es wird eine Maas gute Milch siedend gemacht, in diese wirft man so viel Thee, als man zwischen 3 Fingern fassen kann. Hierzu legt man ein Stück Zimmt, etwas Zucker und Citronschaale. So wie die Milch, so lange als man Eyer weich siedet, gesotten hat, werden 4 bis 5 Eyerdottern verrührt, die gekochte Milch durch ein Haarsieb gegoßen und langsam mit den Eyerdottern, unter beständigem Umrühren, vermischt. Nun quirlt man den Thee in einer Choccoladekanne und trägt ihn auf.

Wasser, Erdbeer=, Himbeer= und Kirschenwasser.

Zum Erdbeerwasser nimmt man 1 Maas reife Walderdbeeren und 1 Maas Him=

oder Hohlbeere. Diese thut man zusammen in ein irdenes Gefäß und zerquetscht sie, drückt den Saft von einer Citrone dazu und gießt 2 Maas Wasser darüber. Nachdem das Ganze eine halbe Stunde gestanden hat, versüßt man es nach Belieben und läßt es durch ein Haarsieb laufen. Es wird kalt gegeben. — Das Him- oder Hohlbeerwasser wird eben so gemacht, nur werden lauter Himbeeren genommen. — Zum Kirschenwasser nimmt man recht reife süße oder sauere Kirschen (Weichseln), zupft sie von den Stielen und stößt sie mit den Kernen, ein paar Nelken und ein Stück Zimmt in einem Mörser. Nun läßt man das Gestoßene etliche Stunden in einem irdenen Geschirre wohlverdeckt stehen, preßt den Saft durch ein leinenes Tuch, gießt zu einer Maas Saft 2 Maas Wasser, so ist das Kirschenwasser fertig. Versüßen kann man dieses Wasser nach Belieben.

Weichsel- oder Sauerkirschenwein.

Man macht ihn von gedürrten Weichseln am besten, und zwar folgendermassen, eine halbe Maas gedürrte Weichseln stößt man samt den Kernen recht klein, thut das Gestossene in einen 5 Maas haltenden steinernen Hafen und gießt 4 Maas weißen Wein darauf. Nun wird 1/2 Pfund Zucker geläutert, oder geläuterter Zucker genommen, nebst ein halb Loth gestoßenen Zimmt und 1/4 Loth Gewürznelken, dies

alles schüttet man unter den Wein, bindet den Hafen zu und läßt ihn 2 Tage, unter etlichmaligem Umrühren, stehen. Nach dieser Zeit wird der Wein probirt und ist er zu stark, so wird noch weißer Wein nachgegossen. Am dritten Tage kann man ihn auf Boutellien füllen. Der Satz von den Weichseln kann zu Soosen verwendet werden.

Whist.

Man nimmt 2 Loth Thee, kocht diesen in einer Maas Wasser auf und gießt ihn auf 2 Pfund Zucker in eine Schüssel. Hierzu wird der Saft von 12 Citronen gedrückt und 6 Maas guter rother Wein zugegossen. Das Ganze wird auf Kohlfeuer heiß, aber ja nicht kochend, gemacht und alsdann in Weingläsern servirt.

Glasur, Glace, Eis, eine Masse von Zucker, Eyweiß und Zusatz von Citronensaft, Rosenwasser und dergleichen, nach Erforderniß der Gegenstände, um sowohl große Torten, als auch kleinere Backwerke mit einer Glasur zu überziehen. Es sind solche:

Weißes Glace oder Eis.

Um eine Torte von gewöhnlicher Größe zu glasiren, nimmt man 1/4 Pfund feinen Kanarienzucker, stößt und siebt solchen fein, rührt ihn mit einem Eyweiß und dem Safte einer halben Citrone zu einem Brey. Alsdann be-

streicht man mit diesen, mit einem Messer, die Torte, welche schon gebacken ist, oben mit dieser Glasur, stellt sie dann in eine mäßig warme Röhre, blos um die Glasur zu trocknen und glasartig zu machen. Man kann diese Glasur, ehe man die Torte in den Ofen stellt, vorher noch mit geschnittenen Citronat, Pomeranzenschaalen, eingemachten Nüssen und dergleichen belegen und verzieren, wenn man will.

Chocoladeglasur.

Man reibt Chocolade recht fein, thut eben so viel gestoßenen Zucker dazu und rührt beydes mit Eyerdotter zu einem Brey an. Uebrigens verfährt man damit, wie mit dem Vorstehenden.

Rosenglasur.

Man rührt den fein gesiebten Canarienzucker mit recht starken Rosenwasser an, färbt solchen mit ein wenig fein zerriebenen Carmin rosenfarb, verfährt sodann damit wie oben gelehrt worden.

Auch zu verschiedenen Fleischspeisen, z. B. auf die Frikando's, Fleischvögel, junge Haasen, Lamms- und Kalbsbraten macht man Glasuren. Man löst 1 Loth Hausenblase in Wein auf, bestreicht mit der dadurch erhaltenen Tinctur, vermittelst eines Pinsels, die Speise, die man glasirt haben will, wenn sie fertig ist, kurz vor dem Anrichten, und läßt die Glasur

am Feuer anziehen. Ist das erste Ueberstreichen nicht wirksam genug, so wiederholt man solches nochmal.

Goldschnitten, s. d. Baierischbrod, unter Brod.

Gogelhopfen.

Dieses Hefengebäcke ist nicht selten, ich gebe daher auch nur eine Vorschrift um es zu verfertigen. Man nimmt 1/4 Pfund Schmalz und rührt es eine halbe Stunde lang, immer nach einer Seite hin, tüchtig ab, dabey schlägt man, nachdem eine Viertelstunde gerührt worden, 10 Eyer, eins nach dem andern und immer bey jedem wieder gerührt, in das abgerührte Schmalz. Nun kommen 5 Eßlöffelvoll süßer Rahm und 3 Eßlöffelvoll Hefen dazu und werden darunter gerührt, imgleichen auch 1/2 Pfund recht feines und trockenes Mehl. Immittelst wird das Gogelhopfen-Becken innen dick mit Butter ausgestrichen und der Taig hineingegossen, nur darf das Becken nicht mehr als halb voll werden. Hat man aber mehr Taig, so gießt man diesen auf die nämliche Weise in ein anderes Gefäß. Nachdem der Taig, bey einer temperirten Wärme, hinlänglich aufgegangen ist, bäckt man den Gogelhopfen, bey einer mäßigen und ganz gleichen Hitze, in der Röhre.

Gries. Es ist ein nothwendiges Küchenmateriale, so wie das Mehl, zu dem der Gries eine körnichte Mehlgattung, auch gehört. Man verfertigt unter andern Nachstehendes davon:

Griesklöse, Griesknödeln.

Deren macht man kleine in die Suppen; ordinäre, gleich den Mehlklösen, und abgerürte. Die kleinen werden folgends gemacht: vier Loth Schmalz werden zu Schaum gerührt, nach und nach 4 Eyer daran geschlagen, die man vorher in warmes Wasser gelegt hat und so viel Gries daran gerührt, daß es einen Taig giebt, wie er zum Einlegen in die Fleischbrühe sich schickt, nicht zu weich, aber auch noch weniger zu fest. Den Gries rührt man nicht eher ein, als bis die Fleischbrühe siedet und man die Klöschen unverlängt einlegen kann. Haben die Klöse eine Viertelstunde gekocht, so deckt man sie auf und begießt sie ein wenig mit kaltem Wasser, deckt sie wieder zu und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen. dann sind sie fertig. Beym Einrühren des Grieses muß auch das erforderliche Salz mit eingerührt werden. Die ordinären Griesklöse macht man aus 1/2 Maas Gries, 1/2 Maas Milch, womit man den Gries anbrüht, 3 Eyern und um 2 Kreuzer Weckenbrod, das man würflicht schneidet und in Schmalz röstet. Beym Anbrühen des Grieses setzt man das erforderliche Salz bey, rührt denselben wohl um, damit er nicht

klümpericht wird und deckt ihn zu. So wie er abgekühlt ist, werden die Eyer daran geschlagen und das geröstete Brod hinzu gethan, auch alles gut untereinander gerührt. Sollte der Taig zu feste seyn, so wird er mit ein wenig Wasser gelinde gemacht. Nun werden die Klöse, mittelst eines Schöpflöffels, in siedendes Wasser eingelegt und sind nach einer guten halben Stunde, wenn man sie nicht zu groß macht, fertig. Bey dem Anrichten halbirt man sie und schmelzt sie mit gerösteten Zwiebeln und Semmelmehl auf. — Die abgerührten Griesklöse sind nichts anders, als die kleinen Suppen-Griesklöse und werden eben so gemacht, nur größer in die Fleischbrühe eingelegt, müßen daher etwas länger sieden, als diese. Man giebt sie zur Zuspeise und zum Voressen zu sauren Braten, sauer gekochten Fischen ꝛc.

Griessuppe, s. m. unter Suppen.

Grillirtes. Hierunter versteht man alle Speisen, die auf dem Roste gebraten werden, deren Zubereitungen bey einer jeden derselben zu finden ist.

Grundeln, Gründlinge, sind bekannte kleine Fische, die man gewöhnlich, da ihre Art, weil sie zu klein sind, keine umständliche Zubereitung gestattet, blos bäckt. Gebackene Grundeln werden folgends zubereitet: wenn die Grundeln gewaschen sind, trocknet man sie

mit einem reinen Kuchentuche ab, verklöppert, nach Erforderniß, ein oder zwey Eyer und rührt so viel süßen Rahm darunter, als die Eyer ausmachen, gießt dies in einen Topf, schüttet die Grundeln dazu und salzt sie. So wie diese den Eyerrahm meist verschluckt haben, nimmt man Semmel- und schönes Mehl vermischt, kehrt die Grundeln darinnen um und bäckt sie, wie andere Fische, aus heissem Schmalz. Den größten Grundeln öffnet man mit einem Federmesser, ehe sie in die Eyermilch geschüttet werden, den Leib und nimmt das Eingeweide, hauptsächlich die Galle, heraus, was man bey großen Grundeln, bey allen Zubereitungen derselben, immer thun sollte, um das Bittere zu verhüten.

Grundeln in der Buttersoose.

Man legt die abgewaschenen Grundeln, wozu man zu dieser Zubereitung die größten heraussucht, wenn sie ausgenommen sind, in eine tiefe Schüssel, gießt ein Glas Wein und etwas Weinessig darüber und läßt sie zugedeckt stehen. Inzwischen zerläßt man in einem Stolltiegel ein Stück Butter, rührt einen Löffelvoll feines Mehl darein, dämpft einige klein geschnittene Schalotten mit in dem Mehl, rührt das Mehl mit einem großen Löffelvoll Fleischbrühe an und setzt Citronenschaalen und Saft, nebst etwas Muskatenblühte zu. Wenn die Soose kocht, so werden die Grundeln, samt dem

Wein und Essig, worinnen sie lagen, dazu geschüttet und man läßt sie nur ein paarmal aufwallen, so sind sie fertig. Man macht, nach Belieben, eine Soose darüber, so wie sie sich über blaugesottene Fische schickt; am besten eine Sardellen- oder Kapernsoose.

Grundeln, gefüllt.

Nachdem man viel oder wenig Grundeln hat, stößt man 2 oder 3 Loth abgezogene Mandeln, befeuchtet sie mit Orangeblühtenwasser und rührt sie mit ein paar Löffelvoll Rahm und 2 zerklöpperten Eyern an. Sind die Grundeln gewaschen, so werden sie in den Eyerrahm gelegt, damit sie solchen einsaugen. Immittelst wird Weinessig und Wasser, zu gleichen Theilen, siedend gemacht und wohl gewürzt und gesalzen. Die Grundeln werden in die siedende Brühe geschüttet und nur wenig noch gekocht, so sind sie fertig. Zur Soose kann man Buttersoose, oder auch eine andere schickliche geben.

Gurken, Cuccumern, Kümerlinge, eine bekannte Gartenfrucht, die allermeist zu Salat verwendet wird. Ich gebe einige Rezepte hier zur Küchenverwendung derselben.

Gurken, gefüllt.

Man schält und halbirt große Salatgurken, nimmt die Kerne und das Mark heraus, macht eine Fülle von gerührten Eyern und in

Milch eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Semmelbrode, etwas geschmolzenen Butter, Salz und Pfeffer und füllt die Gurken damit, legt beyde Hälften auf einander und umwickelt sie mit Bindfaden. Nun werden die Gurken in einen Fußhafen gelegt und in Butter und guter Fleischbrühe gedämpft, sonach ein wenig Semmelmehl hinein gestreut und nach noch wenigem Kochen angerichtet, wo man den Bindfaden abwickelt und das Gericht zu Tische trägt.

Gurken, eingemachte, gekocht.

Man nimmt hierzu große eingemachte Gurken, schält und schneidet sie in etwas dicke Scheiben, setzt sie dann mit guter Fleischbrühe, einigen Korinten oder Weinbeeren zu, läßt sie aber nicht lange kochen. Kurz vor dem Anrichten fügt man etwas gestoßene Gewürznelken und Zimmt und geröstete Semmelschnitten bey.

Gurken, Senfgurken, auch rußische Gurken einzumachen.

Man nimmt 50 bis 60 Stücke lange Salat- oder auch noch grüne Saamengurken, schält sie, schneidet sie der Länge nach durch und macht mit einem Löffel die Kerne, wenn deren schon große vorhanden sind, rein heraus. Nun bestreut man die Gurken wohl mit Salz und läßt sie 24 Stunden darinnen liegen. Hierauf trocknet man sie mit einem Tuche rein ab, schlichtet sie in einen steinernen Topf und gießt ko-

chenden Bieressig darauf. Nach 24 Stunden gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn auf und gießt ihn abermas über die Gurken, wiederholt dieß Ab- und kochende Aufgießen dann noch ein- und zum letztenmale, wo man sonach den Essig wegschüttet. Nun werden die Gurken mit zwey Spalten Knoblauch, 4 kleinen Zwiebeln, einer kleinen Stange Meerrettig, alles geschnitten, 1/4 Loth weißen und 1/2 Loth schwarzen Pfeffer, etwas Nelken- und Nelkenpfeffer, 2 Loth weißen und 2 Loth schwarzen Senf, alles gestoßen, in einen Topf eingeschichtet und mit gutem Weinessig überschüttet, der Topf gut zugebunden, in den Keller gesetzt und manchmal ein wenig geschüttelt. Noch 14 Tagen sind diese Art Gurken fertig, geben einen herrlichen Salat und halten sich vortrefflich und lange gut. Die kleinen gewöhnlichen Gurken, die man sowohl mit Salz, als auch im Essig einlegt oder einmacht, werden auf die vorbeschriebene Art weit besser. Man legt sie ungeschält blos 24 Stunden in Salz und aus diesen sogleich in steinerne Töpfe oder Zuckergläser, mit den oben beschriebenen Zuthaten bestreut, Schichtenweise ein, begießt sie mit Weinessig, ja mit keinem Fruchtessig, und setzt die Gefäße in den Keller. Die Behandlung ist die nämliche, wie oben gelehrt worden, blos das Abschälen der Gurken und deren Begießung mit kochendem Bieressig unterbleibt.

Gurkensoose zu verschiedenen Braten und auch zum Rindfleisch.

Man nimmt feines weißes Mehl, röstet es im Butter gelbbraun und stellt es in der Pfanne, worinnen es geröstet worden, beyseite. Die Pfanne muß geräumig seyn, um auch das Nachstehende noch mit aufzunehmen. Nun hackt man Schalottenzwiebeln und, nach Erfordern, kleine eingemachte Gurken, Kapern, rein ausgegrätete Sardellen und ein frisches Lorbeerblatt, alles untereinander recht fein, setzt gestoßenen Pfeffer und Ingwer bey, gießt gute Fleischbrühe und Wein in die Pfanne, worin das gebräunte Mehl ist und fügt die gehackten Sachen bey. Man rührt alles untereinander und läßt's nur wenig kochen, so ist die Soose fertig. Ein Maasstab kann hier nicht gegeben werden, wie viel von jedem Gegenstande zu dieser Soose genommen wird, dies bestimmt der Umstand des Gebrauchs und wird nach dem Viel oder Wenig angenommen; Gurken müßen indessen immer am meisten dabey seyn und vorschmecken. Man setzt diese Soose in einer Schale oder Soosennapf besonders auf, sie kann auch von frischen Gurken gemacht werden, in welchem Fall man statt dem Butter zum Rösten des Mehls, Speck nimmt und die Gewürze, bis auf den Pfeffer und Salz, wegläßt.

Gußtorte, s. Torte.

H.

Haase. Ein bekanntes Wildpret, das in der Küche manchfaltige Zubereitungen findet. — Es sind unter andern folgende:

Haase, gebraten.

So wie der Haase zum Braten gehörig vorgerichtet ist, so wird ein kleiner hölzerner Spieß durch die beyden Schlegel, da wo das Schlußbein aufgehauen ist, gesteckt, so, daß der Bratspieß unter dem Holze durchlauft. Hierauf befestiget man die Läufe (Hinterfüße) an den Spieß und bindet die behaarten Theile mit feuchtem Papier oder einem feichten Tuche ein, damit sie nicht anbrennen; auch wird der Ziemer (Rücken) mit Bindfaden an den Spieß angebunden. Nun brät man den Haasen langsam, begießt ihn zuerst mit gesalzenem Wasser und Weinessig zu gleichen Theilen, und so wie er ungefähr halb gebraten ist, mit Butter; hierauf wieder mit der abgetropften Salzwasser- und Essigbrühe und fast zuletzt noch einmal mit heisser Butter, zu der man noch etliche Löffelvoll sauren Rahm schüttet und in die Bratpfanne ein paar Lorbeerblätter, etliche Citronenscheiben und etwas gestoßene Gewürznelken legt und beyfügt. So wie der Rahm der Uebergußsoose beygemischt ist, muß man fleisig

begießen, damit der Haase saftig wird. Bey dem Anrichten gießt man die Soose durch einen Seiher über den Braten, oder setzt sie auch besonders auf; ist sie zu viel eingebraten, so hilft man mit Fleischbrühe und Wein nach. Auf diese Weise kann man den Haasen auch in der Bratpfanne, in der Röhre braten, nur muß er auf einem Roste liegen, um nicht in die Brühe, während dem Braten zu kommen. Man kann alles Rothwildpret auf diese Weise, sowohl am Spiese als in der Röhre braten. Junge Haasen brät man eben auch auf diese Art, nur dürfen sie nicht gebaizt werden, diesfalls man auch selbige nur salzt und mit Essig, ohne Wasser, brät und den sauern Rahm nicht vergißt.

Haase ohne Bein, oder Fleischhaase.

Man nimmt dazu ungefähr 3 Pfund mürbes Rindfleisch und 1/4 Pf. frischen Speck, salzt beydes ein wenig und hackt es klein; thut das Gehäcke in eine irdene Schüssel, gießt 1/8 Maas guten Weinessig daran, rührt alles durcheinander und stellt es etliche Tage, wohlverdeckt in den Keller. Beym Gebrauch werden um 5 Kreuzer Milch- oder Semmelbrod in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt und unter das Gehäcke gemischt. Ferner schlägt man 4 Eyer daran, setzt einige kleine Streifen Citronenschaale geschnitten, auch etwas gestoßene Gewürznelken bey und drückt den Saft einer

Citrone daran. Nun wird die ganze Masse noch etwas gesalzen, wohl durcheinander gerührt und auf einer langen Porzellan- oder Steingutplatte, die das Feuer vertragen kann, ein Haase formirt und in der Röhre langsam gebraten. Auf den Boden der Platte gießt man ein wenig Fleischbrühe, Wein und Weinessig und sorgt durch vorsichtiges öfteres Unterfahren mit einem dünnen Schäufelchen dafür, daß der Fleischhaase sich nicht anlegt und auf dem Boden anbrennt, auch muß er, während dem Braten, etlichemale mit saurem Rahm bestrichen werden. Ist er fertig, so wird die Platte, worauf er gebraten worden, am Rande ringsherum sauber abgewischt, der Braten selbst aber mit gestoßenem Gewürze und Citronenschaalen, die recht klein geschnitten worden, bestreut und aufgetragen. Man giebt Kapernsoose dazu. Um den Haasen täuschender zu machen, steckt man, vor dem Auftragen, selbigen ein paar künstlich dazu hergerichtete Hasenläufe an.

Haasenpastete.

Ein gebaizter und gespickter Haase wird in Stücke zerlegt, so wie man ihn gebraten zur Tafel transchiren würde. Diese werden, bis auf einen halben Schlegel, den man zur Bereitung der Fülle zurücke behält, in einem Fußhafen oder Kasserole im Butter, wie gewöhnlich, leicht mit Wein gedämpft; nun setzt man's zurücke. Inzwischen wird das Haasenfleisch von

dem zurückbehaltenen halben Schlegel abgeschält, gehackt und in Butter gedämpft, mit Mehl bestreut; wenn es eine Zeitlang gedämpft hat, wird es öfters umgeschüttelt, damit es nicht anbrennt, auch Wein und Fleischbrühe, nach Erfordern, daran gegossen, imgleichen etliche Lorbeerblätter, gestoßene Gewürznelken, Pfeffer, Ingwer und Salz zugesetzt. Ist dieses Gehäcke fertig gedämpft, so hackt man noch 2 Loth Kapern, 4 Loth Speck und 6 Loth Kalbsleber darunter und rührt alles zusammen zu einer Pastetenfülle an. Die Pastete selbst macht man von Hefentaig, legt den halben Theil der Fülle auf den Boden der Pastete auseinander, die gedämpften Stücke des Haasens darüber und deckt diese mit der übrigen Fülle zu. Nun kommen dünne Speckscheiben darauf, die Pastete wird mit dem Deckel geschlossen, ganz mit Eyern bestrichen, sonach in den Backofen gesetzt und gebacken. Indessen die Pastete bäckt, nimmt man die Soose, worinnen der Haase gedämpft worden, ein paar ausgegrätete Sardellen und von einer halben Citrone die Schaale, auch den Saft von einer ganzen und kocht dies in der Soose zusammen auf. So wie nun die Pastete fertig ist, nimmt man sie aus dem Ofen, schneidet oben in den Deckel ein Loch, nimmt den oben liegenden Speck heraus und gießt die Soose warm und durchgeseiht, vermittelst eines Trichters, in die Pastete, welche nun ungesäumt aufgetragen werden muß.

Alle Pasteten vom Rothwildpret, werden auf diese Art gemacht.

Habergrützsuppe, s. m. Suppen.

Haschis, Hachee, Gehacktes, alles, was klein gehackt wird, jedes Gehäcke, versteht man unter dem Namen Haschie.

Hagenbuttensuppe, s. m. Suppen.

Hagenbuttensoose, s. Hieftensoose.

Hammelfleisch, Schöpsenfleisch, eine vortreffliche Fleischgattung, wenn sie von einem jungen und fetten Hammel kommt. Sie taugt zum Kochen und Braten und ist im Spatherbste, in den Monaten halben October, November und Dezember, am besten. Die Zubereitung des Hammelfleisches ist manchfaltig und meistens schon allbekannt; ich setze daher nur einige Zubereitungen desselben hierher.

Hammelfleischbrühe.

Sie dient vortrefflich zum Zubereiten der Bodengewächse, als: Kartoffeln, Skorzonaer, gelben und weißen Rüben, Petersill- und Haberwurzeln rc. Man nimmt alle abgängige Stücken vom Hammelfleisch, nämlich: den Hals, die Füße, die sogenannten Hechsen oder die Theile, die gleich nach den abgenommenen Füßen zunächst an den Schlegeln weggehauen werden, kurz, jeder Abgang von einem Hauptstü-

cke und selbst die Lunge, wenn sie rein ist, geben, recht ausgesotten, eine gute, wohlschmeckende und kräftige Brühe. Damit diese Brühe aber auch einen angenehmen Geschmack bekommt, so kocht man eine Rinde vom schwarzen Brod, eine Zwiebel und eine Viertelstunde vorher, ehe sie fertig ist, Poreh und Petersillie, klein geschnitten, damit — Salz und Pfeffer versteht sich von selbsten. Man gießt sie durch einen Seiher.

Hammelsschlegel, kalt gegeben.

Man zieht einem Hammelsschlegel die fette Ueberbaut mit allem Fette rein ab, bestreicht ihn mit zerklöpperten Eyern und überlegt ihn mit Speckscheiben. Hierauf legt man den Schlegel in einen Fußhafen, gießt Wasser mit Salz und Zwiebeln dazu und läßt ihn fertig dämpfen. Wenn die auf diese Art zubereitete Hammelskeule kalt ist, giebt man sie mit Essig und Oel, oder mit einer Sardellensoose zu Tische.

Hammelskeule oder Schlegel wie Wildpret zuzurichten.

Man häutet die Hammelskeule ganz vom Fette, klopft sie mürbe und spickt sie mit Speck und Sardellen, oder, in Ermanglung dieser mit Hering. Dann bestreut man sie mit gröblich gestoßenem Pfeffer und englischem Gewürze, belegt sie mit Lorbeerblättern, Rosmarin und Basilikum, und dämpft sie mit scharfem Essig,

bis sie weich ist und nichts als das Fett zurückbleibt, in welchem man sie vollends braun werden läßt und dann mit einer beliebigen Sooße anrichtet. Wenn man den Hammelsschlegel aussen von allem Fette befreiet, recht mürbe klopft und gleich einem Rehschlegel einbaizt und spickt, gleich diesem brät, so ist der Hammelsschlegel vom Rehschlegel kaum von einem Wildpretkenner zu unterscheiden.

Hammelskeule mit Rindfleisch gedämpft.

Man macht in einer Kasserole oder einem Fußtopfe Butter gelbbraun, legt einen mürbe geklopften Hammelsschlegel mit ein paar Scheiben guten Rindfleisch hinein, deckt es zu und läßt Alles ganz langsam dämpfen; man muß es aber einigemal umwenden. Ist es fertig, so wird alles Fieisch herausgenommen; das Rindfleisch wird klar gehackt und in einem Mörser zu einem Taige gestoßen. Der größte Theil des ausgebratenen Fettes wird abgegossen, zu dem übrigen in der Kasserole gebliebenem Fette wird das gestossene Rindfleisch, ein wenig geröstetes Mehl, Zwiebeln und Lorbeerblätter gethan und man läßt es unter fleißigem Umrühren durchbraten, gießt dann gute Fleischbrühe darauf, kocht Alles miteinander auf und streicht es durch ein Haarsieb oder feinen Seiher. In die durchgestrichene Brühe wird nun der Schlegel gelegt, wenn es noch nöthig gesalzen, darauf

noch eine kurze Zeit gekocht dann angerichtet und zu Tische getragen.

Hammelsschlegel à la Daube.

Der Schlegel wird mürbe geklopft, dann mit Schalotten und einigen Würznelken gespickt und in einen mit einem gut passenden Deckel versehenen Stolltiegel gelegt. Nun gießt man kochendes Wasser zu, daß der Schlegel damit bedeckt wird, kocht und schäumet ihn gut ab, thut ganzen Ingwer, Pfeffer, trockene Citronschaale und einige Lorbeerblätter hinzu, decket es wohl zu und, damit so wenig als möglich Luft dazu komme, so wird über den Deckel noch ein vierfach zusammen gelegtes nasses Tuch gedeckt. Die Brühe muß über die Hälfte einkochen und, ehe angerichtet wird, kann man noch ein Kelchglas weißen Wein zugießen, auch noch eine Weile kochen lassen. Beym Anrichten wird alles Fett von der Brühe wohl abgenommen und dann solche über den Schlegel gegossen.

Hammelfleisch-Karbonade.

Man schneidet von einem Rippenstücke die Rippen einzeln von einander, und thut die dicke, fette Haut und alle Knorpeln davon. Von dem untern Theile jeder Rippe schabt man alles Fleisch nach obenhin, haut die Rippe, damit sie nicht zu lang sey, unten ab und klopft das Fleisch mürbe. Nun macht man mit ge-

klopften Eyern die Rippen naß, wendet sie in einer Mischung von geriebener Semmel, Salz und klein gehackter Petersilie herum und bråt sie auf dem Roste oder in einem Tiegel mit Butter. Diese Karbonaden kőnnen zu Steck- oder Mårkischen Rüben, Braunkohl, Blumenkohl oder Weißkraut gegeben werden. — Auch schwåchlichen Personen kann man sie mit grünen Erbsen, grünen Bohnen oder Spinat empfehlen.

Hammelsbraten.

Wenn dieser mürbe und gut werden soll, so muß der Hammel immer 3 Tage vor dem Gebrauche geschlachtet worden seyn. Den Braten muß man vorher, ehe er an den Spieß oder in die Bratrőhre kommt, tüchtig mit einem runden Holze klopfen, etwas salzen und im Anfange, während dem Braten, blos mit Salzwasser begießen. In der Folge betråuft man ihn fleißig mit dem Safte und dem Fette, welches sich heraus bråt. Ganz zuletzt macht man ein wenig Butter braun, gießt ein wenig Bratenbrühe dazu und schüttet dieses recht heiß über den Braten. Man pflegt den Hammelsbraten auch, ehe man ihn an den Spieß steckt, mit Salbey, oder mit Schalotten, Rocambolen, oder auch mit Knoblauch, nach Belieben, zu spicken, wodurch der Geschmack verbessert wird. Jeder Hammelsbraten muß sehr heiß aufgetragen werden.

Haselhuhn. Es kommt nicht häufig vor und wird beym Erscheinen in der Küche, in Ansehung der Zubereitung, dem Feld- oder Rephuhn gleich behandelt. Am meisten werden die Haselhühner in Pasteten zubereitet aufgesetzt. M. s. Pasteten.

Haschie, s. Hachis.

Haschiewandeln, grüne, oder Hirnpastetchen. Hierzu nimmt man die feinen Herzblätter aus dem Spinate und eben so viel Petersillkraut, nach Erfordern. Beyde Kräuter werden gestoßen und der Saft durch ein Tuch gezwängt. Nun siedet man ein Kalbshirn im Salzwasser, häutet es ab und hackt es mit dem Kräutersaft durcheinander. Inzwischen wird eine Kreuzersemmel geschält und die Brosame in Milch gelegt, so wie sie weich ist, ausgedrückt und unter das gehackte Hirn gemischt. Nun stößt man 4 Loth abgezogene Mandeln, rührt sie mit 4 Loth Butter und 3 Eyern gleichfalls unter das Hirngehäcke. So wie nun die Fülle wohl durcheinander gearbeitet und mit klein geschnittenen Citronenschaalen und ein wenig Muskatenblühte gewürzt ist, fertigt man aus Buttertaig ganz kleine Pastetchen, füllt sie mit dem Haschee, setzt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Eyern und bäckt sie in der Bratröhre. — Wenn die Fülle zu strenge seyn sollte; so muß man sie mit ein wenig Wein gelinder machen, im Gegentheile, wenn sie etwa zu gelinde wä-

re, verdickt man sie, durch Darunterrühren von Semmelmehl.

Hausen. Ein sehr großer Fisch, der in großen Flüßen und vorzüglich in der Donau zu Hause ist. Er kommt meist gesalzen in den Handel und wird gleich dem Cabljau und Laberdon in der Küche behandelt; im frischen Zustande bereitet man ihn wie den Salm oder frischen Lachs.

Hausenblase. Man erhält sie von den Materialisten und in Apotheken am besten und sie dient in der Conditorey und in der Kuche zum Abklären und Hellemachen verschiedener Gegenstände, wie überall an seinem Orte gelehrt wird.

Hecht. Ein bekannter Fisch, der eine bedeutende Größe erlangt und in Teutschland überall zu Hause ist. Der Hecht ist für die Küche ein bedeutender Gegenstand, indem er mancherley Zubereitungen erleidet und man ihn salzen, mariniren und räuchern kann. Ich setze mehrere Zubereitungsarten dieses Fisches hierher und bemerke: daß von den Eingeweiden des Hechts blos die Leber zu gebrauchen ist; diese wird aber auch für einen Leckerbissen gehalten.

Hechte zu backen.

Die Hechte müssen erstlich sauber geschuppt und ausgenommen werden. Sind sie groß, so

theilt man sie in Stücken von einander, sind sie aber klein, so bleiben sie ganz. Nach dem Aufbruche läßt man sie einige Zeit im Salze liegen; hernach wischt man das Salz und den Schleim ab, wälzt sie im Mehl und Gries und bäckt sie im heißen Schmalz, gleich andern Fischen, hübsch rösche in einer Pfanne. Den kleinen Hechten pflegt man den Schwanz von beyden Seiten, vor dem Backen, in das Maul zu klemmen, zu welchem Ende sie bis an den Kopf in der Mitte gleich gespalten werden. Große Hechte sollte man gar nicht backen, geschieht es aber, so muß man ja die Stücken klein, und wo das Fleisch gar zu dicke ist, in dieses Einschnitte machen; die Kopfstücke sind gesotten am beßten.

Hecht auf dem Roste gebraten.

Man nimmt einen Hecht, putzt und schneidet ihm den Rücken auf, läßt ihn eine Stunde im Salze stehen, legt ihn dann auf den Rost, begießt ihn oft mit Butter und wenn er aussen gebraten ist, nimmt man Butter in eine Pfanne, läßt sie wohl heiß werden, legt den Hecht darein und läßt ihn auch da wohl braten. — Wenn er genug gebraten hat, so gießt man einen Theil von der Butter herunter. Ist der Hecht groß, so nimmt man 1/8 Maas Wein und 1/8 Maas Essig, gießt es zusammen über den Hecht, thut Ingwer, Gewürznelken und Muskatblumen darein, läßt alles eine Viertel-

stunde wohl sieden, und giebt es sodann warm auf den Tisch.

Hechte zu kochen.

Man setzt den Hecht, wenn man ihn geschuppt und ausgenommen hat, mit kalten Brunnenwasser und Salz auf, thut ganzes englisches Gewürz oder Piment und Lorbeerblätter daran. Wenn der Hecht kocht, so schäumt man ihn ab, und wenn er fertig ist, macht man eine Wein- oder Sardellenbrühe, oder eine Butterbrühe darüber. Die Leber macht man besonders mit einer Weinbrühe und hat Acht, daß sie ja nicht zu lange siedet, sonst wird sie hart. Die Brühen, sowohl zum Hechte als zu der Leber, setzt man am beßten besonders und den Hecht trocken auf, so kann man ihn auch mit Essig, Oel und Pfeffer essen.

Hechte blau zu sieden.

Man siedet die Hechte in Essig und weißen Wein wohl ein; wenn sie vom Feuer gehoben worden, sprengt man ein wenig kaltes Wasser darüber und deckt sie unverzüglich mit einem Bogen Papier zu; denn so bald der Dampf davon gehen kann, wird der Fisch nicht mehr blau, sondern grau oder schwärzlicht. Indem man den Fisch aufsieden läßt, thut man etliche Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und anderes Gewürz hinzu. Wenn sie auf diese Art zugerichtet und aufgetragen sind, so giebt man

gewöhnlich, Oel und Weinessig dazu besonders auf die Tafel.

Hechtklöse.

Man siedet einen Hecht, sondert das Fleisch von den Gräten, nimmt eben so viel Butter als Hechtfleisch ist, rührt beydes so lange zusammen, bis es zähe wird. Hierauf thut man so viel geriebenes Brod daran, als die Butter und der Hecht zusammen austragen; sodann vermengt man es mit Eyern, bis es gehörig dicke ist, salzet es, thut Citronenschaale und Gewürze hinzu, legt die Masse in siedendes Wasser, nachdem man sie vorher in Klöße formiret hat, deckt diese zu und läßt sie kochen. In der Fleischbrühe gekocht sind diese Art Klöse, die man von jedem Fischfleische machen kann, ungleich besser. Wenn man das Blut der Fische auffängt, mit ein wenig Wein und Essig vermischt und unter das Wasser rührt, worinnen man die Fischklöse kocht, so werden sie schon viel besser, als im bloßen Wasser.

Hefenklöse.

Man bringt so viel Mehl, als man Klöse zu machen gedenkt, an einen warmen Ort. Dann rührt man 3 oder 4 Löffelvoll gute Weißbierhefe und lauwarme Milch darunter, so, daß sich von dem Taige Klöse formiren lassen, die man in der Größe, nach Belieben, gelinde auswürkt. Diese setzt man auf ein Brett, be-

streut sie mit Mehl und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen. Sind sie nun hinlänglich aufgegangen, so kocht man sie in einem tiefen Kasserol oder Pfanne im Wasser, bey raschem Feuer. Hierzu giebt man anstatt einer Soose, braune Butter. Man muß diese Art Klöse nicht zu groß machen, dann kann man sie mit Semmelmehl im Butter oder Schmalz geröstet, aufschmelzen und dann als Zuspeise zu sauern Braten geben.

Hefenklos oder Hefenknopf.

Wenn man einen großen Hefenknopf machen will, so nimmt man 24 Loth recht feines Mehl, thut es in eine Schüssel, rührt das Innere des Mehls mit 2 oder 3 Eßlöffeln voll guter weißer Bierhefe und etwas lauer Milch zu einem Dampfe an; stellt sonach die Schüssel in gelinde Wärme und läßt den Taig aufgehen. Ist dies geschehen, so nimmt man 3 Eyergelb und etwas laue Milch dazu, bearbeitet mit diesen das angesetzte Mehl und den Taig, daß er die Dicke bekommt, als wenn man einen Kuchen daraus machen wollte. Nun wird er gesalzen und ein wenig Butter hinein gethan und so lange gearbeitet, bis sich der Taig von der Schüssel, worinnen er gerührt und abgeschlagen wird, losschält, hierauf nochmals zum Aufgehen in die Wärme gesetzt. — Wenn er nun nochmalen aufgegangen ist, wird eine reine Serviette mit Mehl bestreut, der aus

dem Taige formirte Klos oder Knopf darauf gelegt, die Serviette locker gebunden und in einen Kochtopf, der groß genug ist und in dem unterdessen Wasser siedend gemacht und gesalzen worden, gehängt, so, daß der Klos den Boden des Topfs nicht erreicht. Wenn er fertig ist, so wird er auf eine Schüssel gestürzt, von einander gerissen und aufgeschmelzt. Man kann die Hefenknöpfe zwar ohne Serviette, bloß in Wasser oder Milch sieden, allein so schön und locker werden sie da nicht, als auf die vorbeschriebene Weise der Fall ist.

Hefenbiskuit.

Man rührt 1/2 Pf. Butter ab und während dem Abrühren 6 bis 8 Eyerdottern darein, setzt zwey Eßlöffel voll gute Weißbierhefe, 4 Eßlöffelvoll süßen Rahm, eine Handvoll gestoßenen und gesiebten Zucker, nebst 24 Loth feines Mehl hinzu. Der Taig muß leicht seyn und wenn dies nicht wäre, so hilft man mit süßem Rahm, nach Erfordern, nach. Nun läßt man den Taig aufgehen, und ist dies geschehen, so legt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Back- oder Nudelbrett, wellt ihn Fingersdicke aus, schneidet Biskuitförmige Stückchen daraus, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, jedoch nicht allzu nahe aneinander, läßt sie an einem warmen Orte nochmalen aufgehen, bestreicht sie mit einem zerklöppertem Ey, streut alsdann etwas Zucker

und Zimmt darauf und bäckt sie wohl langsam hellbraun.

Hefenküchlein, s. m. u. Küchlein.

Hefenpastete, s. u. Pasteten.

Hefentaig zu machen, s. m. bey dem Artikel Aepfelkuchen.

Hefenzwieback.

Es werden 8 Loth Schmalz zu Schaum und nach und nach 4 Eyer daran geschlagen. Diesem fügt man 3 Eßlöffelvoll Weißbierhefe, 1/8 Maaß warme Milch, 1 1/4 Pfund feines Mehl, die abgeriebene Schaale einer Citrone, 8 Loth gestoßenen Zucker und etwas Anis bey. Die genannten Gegenstände alle werden wohl durcheinander gearbeitet; sonach läßt man den Taig aufgehen und wenn dies geschehen ist, so wellt man ihn zu einem klein fingersdicken Blaz aus. Nun werden mit einem Bierglase aus dem Taigblatze Laibchen ausgestochen, immer zwey derselben aufeinander gesetzt und auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt. Sind nun diese Zwiebacke nochmals aufgegangen, so bestreicht man sie mit einem verrührten Ey und bäckt sie bey ordentlicher Hitze. Wenn sie kalt sind, werden die Laibchen in der Mitte voneinander geschnitten und im Ofen gebähet. Man kann diesen Zwieback zum Thee und Wein aufsetzen, ingleichen auch als einen angenehmen

Desertgegenstand verwenden; er hat das Gute, daß er sich lange hält.

Heidelbeere, Schwarzbeere. Eine bekannte Waldfrucht, die sehr gesund ist und sich in der Küche manchfaltiger verwenden ließe, als es der Fall, vom Vorurtheil geleitet, ist. Besonders kann durch den Saft der Schwarzbeeren, den man mit Zucker einkochen und lange aufbewahren kann, in der Küche, wo *rother* Wein erforderlich und dieser nicht wohl zu haben ist, ausgeholfen werden. Man mischt den weißen Wein genugsam mit Heidelbeerensaft und er thut den Dienst des rothen Weins vollkommen; auch kann man Essig damit versetzen und roth färben, demnach Burgunderessig dadurch nachahmen. An Speisen aus Heidelbeeren, benenne ich blos nachstehende.

Heidelbeerensuppe.

Man wäscht die Heidelbeeren rein ab und kocht sie eine halbe Stunde mit Wasser und weißen Wein (von jedem die Hälfte), thut Citronenschale daran und so viel Zucker, als nöthig ist. Dann treibt man sie durch einen Durchschlag in einen porzellanenen Suppennapf, legt geröstete Semmelscheiben hinein, streut Zucker und Zimmt darüber und läßt die Suppe auf Kohlen noch anziehen. Diese Suppe ißt man aber auch und meistens kalt. — Man kann die Heidelbeeren auch blos im Wasser ko-

chen, sie versüßen, Semmelbrod in Scheiben hinein thun und sie, wie gesagt, kalt essen.

Heidelbeeren-Kalteschaale mit Milch.

Heidelbeeren werden gewaschen und ist das Wasser abgelaufen, in einen Napf mit geriebenem Brode gethan, nach Belieben mit Zucker versüßt und abgesottene Milch darüber gegossen. Auf diese Weise kann auch eine Kalteschaale von Milch mit Erdbeeren gemacht, und umgekehrt Heidelbeeren wie die Kalteschaale von Erdbeeren zubereitet werden; zum Gewürzen nimmt man gestossenen Zimmt.

Heidelbeere, gedämpft.

Sie werden ebenfalls blos mit Zucker und Milch gedämpft, und mit Zucker und Zimmt bestreut. — Man kann die Heidelbeeren auch trocknen. Getrocknet und als Salat sind sie wohlschmeckend zu Braten; wie auch zur Suppe dienlich und vertreten, im Nothfalle, die Stelle der kleinen Rosinen, Weinbeere oder Korinten, wenn man mit ein wenig Zucker nachhilft.

Hering. Ein bekannter, gesalzener Fisch, der in der Küche mancherley Anwendung findet und oft die Stelle der Sardellen vertreten muß und auch vertritt. Hier ein paar Zubereitungen vom Heringe.

Heringsgerichte.

Man wäscht die Heringe sauber ab, legt sie in Milch und giebt ihnen von Zeit zu Zeit frische Milch. Wenn das überflüßige Salz herausgezogen ist, wäscht man sie nochmals mit Wasser ab, schneidet ihnen den Rücken auf, nimmt das Eingeweide und die Rückgräden heraus und steckt an dessen Stelle gehackte Citronenschaalen und etwas Butter hinein. Streicht ferner eine zinnerne Schüssel oder eine Kasserole stark mit kalter Butter aus, legt die Heringe hinein, thut noch Butter, Muskatenblumen und ein wenig geriebene Semmel hinzu, und läßt es zusammen gelinde aufkochen. Man kann auch eine Kapernsoose warm dazu geben.

Heringe zu mariniren.

Man nimmt gewässerte, vom Rogen oder der Milch entledigte und wieder getrocknete Heringe, bestreicht sie, mittelst einer Feder, mit gutem Oel und läßt sie auf einem Roste ganz gelinde braten, ohne Butter darauf zu tropfen. Nun läßt man sie kalt werden, schichtet sie fest an einander in eine Schüssel oder in ein anderes irdenes Gefäß, legt dazwischen allemal Lorbeerblätter, Roßmarin, Citronenscheiben, grob gestoßenen Pfeffer, nebst Kapern, und bestreuet sie damit. Endlich begießt man sie mit gutem Weinessig; deckt sie wohl zu, beschweret sie, wenn man sie lange aufheben will, und verwahret sie an einem kühlen Orte oder im Keller.

Wer ein Liebhaber von Briken oder Neunaugen ist, wird den auf diese Art bereiteten Hering eben so sehr nach seinem Geschmacke finden. Man kann diese Heringe mit Kapern und Citronenscheiben belegen und kalt mit etwas darüber gegoßenem Provenzeröle zu Tische geben. Will man aber diese marinirte Heringe nicht kalt haben, so kann man sie unter Sauerkraut oder unter Rüben gemischt anrichten; indessen möchte diese Art Speise nur wenige Liebhaber finden, wenn man sie warm zu Tische bringt; allenfalls unter Sauerkraut gemischt, könnte sie am anziehendsten seyn.

Heringsalat mit Kartoffeln.

Es werden etliche Kartoffeln gesotten, geschält und so bald sie kalt sind, zu Scheiben geschnitten. Hierauf schneidet man zwey geputzte Heringe, eine Zwiebel und etliche Aepfel klein würflicht, mengt dies alles unter einander, thut etwas Pfeffer und ein klein wenig Salz darunter, und macht sie mit Essig und Oel gut an. Wenn man kalten Kalbsbraten, gesottene Schnecken und Bologneser Wurst, nicht allzuklein geschnitten, mit einigen Kapern unter diesen Salat mengt, so wird er einem italienischen Salate gleich und ist vortrefflich.

Heringsoose, kalte.

Man nimmt dazu einen schönen Hering, der ein Milchner ist, wäscht, häutet und rei-

nigt ihn, nimmt die Milch heraus und grätet ihn aus. Dann wird der Hering mit 3 hartgesottenen Eyerdottern, ein paar Schalotten und einen geriebenen Borsdorferapfel, in einem Mörser fein gestoßen und durch einen Seiher getrieben. Die Milch vom Heringe wird wohl verrührt, gepfeffert und unter das Durchgetriebene gemischt, sodann alles mit Essig und feinem Oehle zu einer ordentlichen Soose angeschlagen. Zu Rindfleisch, kaltem Rothwildpret und allen kalten Braten, Geflügel ausgenommen, ist diese Soose sehr angenehm. Die kalte Sardellensoose wird eben so gemacht und beyde miteinander vermischt, lassen an den Sardellen merklich ersparen, ohne darum an Güte zu verlieren.

Hiefen, Hüfen, Hagen- oder Hainbutten. Die bekannte Frucht der wilden Hecken- oder Hagenrose. Sie ist ein nützliches und gutes Küchenmateriale und dient als Conserve, Latwerge, zu Suppen, Soosen, Confituren u. s. w. Hier einige Rezepte.

Hiefen- oder Hainbuttensoose.

Man nimmt drey Loth gedürrte Hainbutten und kocht sie in einer achtel Maas Wein und eben so viel Wasser recht weich, reibt eine Citrone auf Zucker ab, thut den Zucker dazu und wirft auch etliche Citronenscheiben daran. Wenn die Hainbutten oder Hiefen weich

sind, so rührt man sie durch einen Durchschlag und setzt sie noch einmal auf, damit sie dick genug werden. Man kann auch ein wenig Mehl in Butter braun gemacht, daran thun, alsdann aber muß es länger kochen, damit man das Mehl nicht schmecke. Besser ist es, wenn die Brühe blos von den Hainbutten dicke genug wird, ist sie zu dicke, so verdünnt man sie mit Wein.

Hiefensuppe, s. m. u. Suppen.

Hiefen- oder Spiegelküchlein.

Man schneidet Oblaten zu 3 Fingerbreiten und 1 Fingerslangen Streifen oder viereckigen Stücken. Eins von diesen wird allemal in der Mitte mit Hiefenmark dicke bestrichen und das andere Stück darauf gelegt. Nun werden die gefüllten Oblaten in der Mitte zusammen gehalten und ringsherum, eines kleines Fingersbreit, in einen gebrühten Taig (m. s. diesen) eingetunkt, sodann in Schmalz gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut. Man macht, auf die nämliche Art, auch Spiegelküchlein von Weichsel- und anderer Früchte Mark.

Hiefenzucker.

Die zeitigen Hiefen werden ausgekernt und in eine Schüssel gelegt, damit sie taig werden. Nach etlichen Tagen, wenn sie weich sind, treibt man sie durch einen Seiher, nimmt eben

eben so schwer, als das durchgetriebene Hiefenmark ist, geläuterten Zucker und läßt beydes zusammen eine Viertelstunde in einer messingen Pfanne kochen, sonach erkalten und verwahrt es zum Gebrauche in einem wohl zugebundenen Zuckerglase.

Himbeere, s. Hohlbeere.

Hirn. Es wird von allen Schlachtthieren in der Küche verbraucht, am meisten aber das Hirn von den Schweinen, Kälbern und Lämmern, als auch vom großen Wildprete. — Hier etliche Küchenrezepte zu Hirnbereitungen.

Hirnbavesen (Hirnküchlein).

Man siedet das Hirn (es ist jedes dazu tauglich), häutet es nach dem Sieden ab und streut Salz, Pfeffer und klein geschnittenen Schnittlauch darauf. Alles dieses wird nun gehackt, sodann von altgebackenen Semmeln dünne, feine Scheiben geschnitten, immer eine davon nicht allzudicke mit Hirnfülle überstrichen und eine andere trockene Scheibe darauf gelegt. Ist man mit allen Scheiben fertig, so schlägt man ein paar Eyer auf, salzt und verrührt sie, wendet die Hirnschnitten darinn um und bäckt sie im Schmalze schön gelb. Diese Bavesen dienen als Auflage zu grünen Gemüsern.

Hirn-Eyerflecke, oder Rolladen.

Es wird eine Kreuzersemmel von der Rin-

de befreyt und in Milch eingeweicht, nach einiger Zeit die Milch ausgedrückt, gesalzen und gepfeffert und nun beyseite gesetzt. Indessen ist ein Kalbshirn gesotten und abgehäutet worden, dieses rührt man mit 1/4 Pf. Butter und der ausgedrückten Semmel wohl ab und schlägt, während dem Rühren, 4 Eyer daran. Nun macht man die gewöhnlichen Eyerflecke, oder Fladen, so viel man zu brauchen glaubt, und füllt jeden mit dem abgerührten Gehirn, rollt sie zusammen, schmiert eine Schüssel mit Butter, legt die gerollten Flecke darauf, übergießt sie mit in Eyern eingerührter Milch und läßt sie in der Röhre braun werden. Ist die Hirnfülle zu weich, so muß man sie mit Semmelmehl verdicken. Diese Hirnflecke kann man trocken aufsetzen, auch, wenn man will, kochende Fleischbrühe mit Eyerdotter abgezogen, als Sosse darüber gießen oder so dazu geben.

Hirnklöschen.

Ein halbes Kalshirn wird gewaschen und abgehäutet. Bis das Wasser davon abgelaufen ist, läßt man ein wenig Butter zergehen und rührt ihn gleich wieder, ehe er heiß wird, so lange, bis er wieder fest ist. Mit diesem rührt man das Kalbsgehirn ab. Nun wird ein Ey und noch ein Eydotter, ein paar Löffelvoll Milch, eine Handvoll Semmelmehl, Salz und Pfeffer dazu gerührt, Klöschen formirt und in die siedende Fleischbrühe eingelegt. Sie sind bald fer-

tig. Man kann diese Klößchen auch im Schmalz backen, dann muß aber die Fülle ein wenig mit Semmelmehl verdickt werden. Auf beyde Weisen dienen sie in Suppen, besonders in die sogenannten Ollapotridasuppen (man sehe diese).

Hirsch. Das bekannte Hauptwildpret unter dem, das man unter dem Namen Rothwildpret begreift. Man versteht darunter nicht allein den männlichen Hirsch, sondern auch die Hirschkuh oder das Thier und das Hirschkalb. Sie dienen sämtlich vortrefflich in der Küche und erleiden eine manchfaltige Zubereitung und unter dieser eine jede derjenigen, die ich unter dem Artikel Haase anführte; blos mit der gehörigen Aufmerksamkeit, indem der Hirschziemer, zum Beyspiel, länger braten muß, als der Haase und so bey Allem. — Da nun nun unter den Rubriken Rothwildpret und Wildpret noch manche Zubereitung vorkommt, die hierher Bezug hat, so verweise ich dahin und setze nur etliche Zubereitungen des Hirschwildprets hierher.

Hirschfleisch zu kochen.

Man schneidet überhaupt diejenigen Theile des Hirschwildprets, die man nicht zum braten bestimmt, in schickliche Stücken, legt sie in die Essigbaize und häutet sie nachher ab. Will man nun davon kochen, so nimmt man das

Erforderliche aus der Baize, klopft die Stücken ein wenig, salzt und spickt sie mit grob geschnittenem Speck. Nun macht man eine Mischung, nach Erfordern, von Pfeffer, Gewürznelken und gehackten Roßmarin- und Lorbeerblättern untereinander. Sodann gießt man in einen Fußhafen ein Glas Weinessig und ein halbes Glas Wein, legt eine Lage von den Wildpretstücken hinein und bestreut diese mit dem oben bemerkten Gewürzgemische; so fährt man fort, bis alles eingelegt ist. Sofort deckt man den Deckel fest darauf und läßt das Ganze langsam kochen, bis es fertig ist. Man muß manchmal nachsehen, daß sich nichts anlegt und anbrennt und diesfalls ein wenig Essig nachgießen und das Wildpret von dem Boden des Stolltiegels oder Fußhafens mit einem Schäufelchen losmachen. Ist das Fleisch bald weich, so röstet man ein paar Löffelvoll Mehl in Butter hellbraun, gießt ein wenig Wein daran, rührt es durcheinander und gießt es über das Wildpret, legt auch ein paar Sardellen, die vorher gewaschen und ausgegrätet worden, dazu und läßt das Ganze vollends damit fertig kochen. Nun wird das Wildpret gehörig in die Schüssel zum Auftragen gelegt, die Brühe durch einen Durchschlag darüber gegossen, das Ganze mit klein geschnittenen Citronenschaalen bestreut und heiß zu Tische gegeben. Vermittelst dieser Zurichtung kann man alle Stücke vom Rothwildpret überhaupt, die unter

Kochwildpret verstanden werden, selbst den Kopf und Hals ꝛc. gut und nützlich verwenden, und statt anderm Eingemachten zu Tische geben.

Hirschschlegel, gedämpft auf tiroler Art.

Da der Hirschschlegel ganz zu braten oder dämpfen zu groß ist, so theilt man ihn in zwey oder drey Stücke und löst den Röhrenknochen heraus. Diese Theile werden abgehäutet und in die Essigbaize gelegt. Will man nun so ein Schlegelstück zurichten, so nimmt man es aus der Baize, klopft und spickt es mit groben Speckschnitten. Zum Dämpfen spickt man es, neben dem Specke, noch mit einigen Schaalenstreifen von Pomeranzen und Citronen. Sofort werden in einem Stollrein oder Fußhafen Speck- Schinken- und Zwiebelscheiben gelegt, nach Erfordern Essig und Wein daran gegossen und das Schlegelstück darauf gethan. Oben bedeckt man es mit einem Bogen Schreibpapier, den man nach der Oeffnung des Stollreines rund schneidet und auf beyden Seiten mit Butter bestreicht. Nun deckt man den Fußhafen feste zu und setzt ihn über gelindes Kohlfeuer, sieht auch fleißig nach, daß das Wildpret ja nicht anbrennt, weswegen man manchmal mit einem Schäufelchen auf dem Boden des Fußhafens das Wildpret, den Speck und Schinken lüftet und wenn es zu sehr eingebraten ist, ein wenig Essig und Wein nachgießt.

Das Papier wird beym Nachsehen immer heraus genommen und nachher wieder oben darauf gelegt; sollte es zerreißen, so nimmt man immer wieder einen frischen Bogen. Ist das Schlegelstück fertig, so richtet man es an und gießt die Brühe durch einen Durchschlag darüber, bestreut es auch mit klein geschnittenen Citronenschaalen. Man setzt zu diesem wohlschmeckenden Gerichte noch eine Sardellen- oder Kapernsoose besonders auf und es dient als Haupt-Eingemachtes auf die Tafel eines jeden Gastgebots.

Hirschwildpret, gedämpft mit Sardellen.

Da man von Hirschen, ausser den Schlegeln und dem Ziemer, eine Menge sogenanntes Kochwildpret bekommt, so ist diese und die vorherstehende Methode am beßten, solches gehörig zu verwenden. Man schneidet aus dem Kochwildpret, darunter besonders auch die Vorderschlegel oder sogenannten Läufe zu verstehen sind, hübsche fleischige Stücken in beliebiger Größe, baizt sie etliche Tage, salzt und spickt sie nachher. Nun setzt man diese Fleischstücken in einem Fußhafen mit zerlassener Butter auf Kohlfeuer und läßt sie zugedeckt dämpfen, bis sie eine braune Farbe bekommen haben. Jezt legt man die Wildpretstücken heraus, schüttet ein wenig Mehl in den Fußhafen, rührt es in dem zurückgelassenem Fette um; so wie es angezogen hat, gießt man zwey Theile Fleischbrühe

und einen Theil Essig und Wein, im Verhältniße nach der Menge des Fleisches, daran, schneidet einige gewaschene und ausgegrätete Sardellen klein, desgleichen etliche Schalotten oder andere Zwiebeln und fügt diese der Soose bey. Endlich legt man das Wildpret wieder ein, würzt es mit Citronen und Gewürze und läßt es noch eine halbe Stunde in der Soose kochen. Beym Anrichten wird Citronensaft darauf gedrückt; man giebt auch Citronenschnitze mit zu Tische.

Hirschschlegel und Hirschziemer gebraten.

Wird, verhältnißmäßig, damit verfahren, wie beym Haasen zu braten gelehrt worden ist. Ich bemerke auch noch, daß man das Rind- oder Ochsenfleisch, vom Schlegel, dem Hirschenfleische gleich, behandeln kann.

Hobelspäne.

Diese Art Confect wird auf nachstehende Weise verfertigt. Man schlägt 4 Eyer zu einem Schaum und rührt 1/4 Pfund gestoßenen Zucker, auf dem vorher eine Citrone abgerieben worden und den Saft von dieser Citrone, darunter. Ist der Taig zu flüssig, so macht man ihn mit ein wenig Stärkmehl fester, doch nicht zu feste. Dieser Taig wird dünne auf Oblaten gestrichen, länglichte, schmale Streifen aus diesen geschnitten, welche man über ein rundes

Holz oder Blech, in der Form wie Hobelspäne, krümmt und in der Röhre auf Blech austrocknen läßt.

Hohlbeere, Himbeere, eine Wald- und auch Gartenfrucht, die manchen Nutzen in der Küche und in der Conditorey gewährt. Es giebt von dieser Frucht weiße und rothe, es sind aber die rothen am beßten für den Küchengebrauch.

Hohlbeeressig.

Man nimmt zeitige, schöne Hohlbeeren, thut sie in ein Zuckerglas, so viel, daß sie das Glas zum dritten Theile füllen und etliche ganze Gewürznelken dazu. Nun wird das Glas, bis auf zwey Fingerhöhe Raum, mit gutem Weinessig aufgefüllt, mit Papier zugebunden und in die Sonne zum digeriren gestellt. In das Papier sticht man mit einer Nadel etliche kleine Löcher. Wenn die Hohlbeere anfangen blaß zu werden, so wird der Essig durch ein doppeltes Tuch abgeseiht und auf Boutellien gefüllt, im Keller verwahrt. Will man diesen Essig lange aufheben, so vermischt man ihn auf jede Boutellievoll mit 1/4 Pfund geläuterten Zucker. Er dient den Salatessig zu färben und angenehm zu machen, auch an Essigspeisen und andere saure Zubereitungen. Die im Zuckerglase zurücke gebliebenen Hohlbeeren vermischt man mit eben so viel frischen, zer-

stößt oder zerdrückt beyde, zwängt sie durch ein Haarsieb, kocht den Saft mit geläutertem Zucker ein und verbraucht ihn, nach und nach, zu Soosen verschiedener Art.

Hohlbeere einzumachen.

Man nimmt zeitige große Hohlbeeren 1 Pfund, hierzu 3/4 Pf. geläuterten Zucker, löst mit ein wenig Rosenwasser den Zucker über gelindem Feuer in einer messingen Pfanne auf, schüttet die vorher wohl ausgelesenen Hohlbeere hinein und läßt sie 1/4 Stunde lang ganz sachte kochen. Zeigt sich ein Schaum, so wird er abgeschöpft und so, wie die Hohlbeere zu sinken anfangen, nimmt man die Pfanne vom Feuer und, nach nicht völligem Erkalten, schöpft man die Massa behutsam mit einem Löffel in das dazu bestimmte Zuckerglas, bindet dies mit Papier zu und verwahrts zum Gebrauche.

Hohl- oder Himbeeren-Kalteschaale.

Man pflückt die Himbeere von den Stielen ab und thut sie in einen Topf, setzt denselben in einen Kessel mit kochendem Wasser, daß die Beeren aufspringen, klärt alsdann den Saft ab, kocht ihn mit Wasser, Wein und Zucker eine Stunde und thut etwas Himbeermark dazu. Dann gießt man das Gekochte in einen porzellanenen Napf und läßt es kalt werden. Will man die kalte Schaale essen, so legt man Mandelngebackenes hinein. Es ist

diese Kalteschaale sehr schmackhaft, erfordert aber viel Zucker.

Himbeer= oder Hohlbeerkuchen, s. m. unter Kuchen.

Hohlbeermark.

Man treibt recht reife Hohlbeere durch einen engen Seiher und zu dem auf diese Art erhaltenem Mark setzt man eben so schwer geläuterten Zucker bey. Kocht beydes in einer messingen Pfanne, unter fleißigem Umrühren, ziemlich dicke und verwahrts in einem steinernen Hafen zum Gebrauche.

Hohlbeersaft oder Syrup.

Recht zeitige Hohlbeere werden ausgepreßt und der Saft über Nacht stehen gelassen, daß er helle wird. Nun gießt man 1/2 Maas hellen Saft zu einem Pfund geläuterten Zucker in eine messinge Pfanne, rührt es wohl untereinander und kochts bis zur Syrupdicke ein. Ist's erkaltet, so füllt man den reinen Saft auf ein Zuckerglas.

Hollunder= oder Holderküchlein, s. m. unter Küchlein.

Hollunder oder Holder eingemacht.

Man bricht die Holderblühten, wenn sie noch grün und unaufgebrochen sind, nebst den Stielen ab, wäscht und brüht sie ein wenig in

starkem Salzwasser, trocknet sie auf einem Tuch und legt sie dann in einen wohlglasirten Topf. Man streut gröblicht gestoßenen Pfeffer darauf und legt Lorbeerblätter dazwischen und begießt alles wohl mit Weinessig, gießt Oel darüber und bindet den Topf zu. Man stellt diesen Holder als Salat auf.

Hohllippen.

Es wird 1/4 Pfund Zucker und eben so viel Mehl mit einem Ey und etwas süßer Milch glatt augerührt, hierzu thut man noch ein wenig Butter, die geschnittene Schaale von einer halben Citrone und 1/2 Loth gestossenen Zimmt, rührt es mit Milch vollends zu einem nicht allzu flüßigen Taig an und stellts bey Seite. — Immittelst wird das Hohllippeneisen recht heiß gemacht und innen, auf beyden Seiten, mit einer fetten Speckschwarte bestrichen. Nun nimmt man einen Löffelvoll von dem Taig und thut diesen in die Mitte des Hohllippeneisens, streichets mit dem Löffel ein wenig auseinander, drückt das Eisen langsam zu und bäckt die Hohllippe von beyden Seiten hübsch gelbraun. So wie man sie aus dem Eisen genommen hat, wird jede Hohllippe, noch warm, um ein dazu gehöriges Stück Holz gewickelt und so mit dem Backen fortgefahren, bis der Taig alle ist. — Sowohl bey den Hohllippen, als auch bey den Waffeln und bey Allem, was in geschlossenem Eisen gebacken wird, muß man nicht ausser Acht

lassen, daß man jedesmal vorher, ehe man das Gebackene aus dem Eisen nimmt, dieses rings um den Rand abschabt, damit das ausgetretene vom Taig, so verbrennt ist, sauber weggeschafft wird.

Hohllippen, gefüllt.

Man nimmt die vorstehend beschriebenen Hohllippen und legt sie, so wie sie aus dem Eisen kommen, zwischen zwey hölzernen Teller, immer eine auf die andere und setzt sie an einen kühlen und feuchten Ort, damit sie zähe werden und nicht brechen. Nun hackt man 1/4 Pfund Mandeln und vermischt diese mit 1/4 Pf. gestoßenen und gesiebten Zucker, mit 1/2 Loth verschiedener gestoßener, hierher sich schickender Gewürze, mit geschnittenem Citronate und Citronenschaalen. Dies Alles wird mit Eyerweiß und Citronensaft zu einer etwas steifen Fülle angerührt, gerade so, daß man diese bequem aufstreichen kann. Die zwischen den Holztellern gestandenen Hohllippen, wenn sie zähe geworden sind, werden mit der Fülle messerrückendicke bestrichen, auf ein Blech gesetzt und in der Röhre schön gelb gebacken. Man muß sie gleich, vom Backen weg, über das Hohllippenholz krümmen, denn so wie sie kalt geworden sind, lassen sie sich nicht mehr biegen, sondern zerbrechen.

Hohllippen von Quitten oder von Aepfeln.

Man nimmt 1/2 Pfund im Wasser nur schwach gesottene zeitige Quitten, schält und kernt sie aus und reibt sie auf dem Reibeisen. Hierzu wird 1/2 Pf. geläuterter Zucker genommen und die Quitten, mit Zusatz von ein wenig Rosenwasser, weich gekocht. Nun nimmt man 3 Eyerweiß, schlägt solche in einer Schüssel wohl ab und rührt zugleich 4 Loth Mundmehl und die gekochten Quitten darunter, setzt auch von einer Citrone das abgeriebene Gelbe und 1/2 Loth Zimmt zu. Endlich werden noch 4 Eyerdottern unter die Massa gerührt, das Hohllippeneisen warm oder heiß gemacht gemacht und im Backen eben so verfahren, wie oben bey den gewöhnlichen Hohllippen gelehrt worden ist. Will man Aepfelhohllippen machen, so nimmt man, statt Quitten, noch etwas harte Borsdorferäpfel und verfährt auf vorbeschriebene Weise.

Hohllippen von Mandeln.

Es werden 4 Loth Butter mit einem Ey abgerührt, 1/4 Pf. gestoßene Mandeln, 1/4 Pf. gestoßener Zucker und 1/4 Pf. feinstes Mehl dazu gethan, auch eine Mischung von gestoßenen Zimmt, Nelken und Cordamonem 1/2 Loth, nebst klein geschnittenen Citronenschaalen beygefügt. Endlich macht man das Ganze, nach Belieben, mit 1/8 Maas Wein oder 1/8 Maas

Rahm zu einem Taige an und verfährt damit bey dem Backen eben so, wie bey den vorbeschriebenen Hohllippengattungen. Da unter den Mandelhohllippentaig Butter ist, so darf man diesen Taig ja nicht zu dünne machen, indem der Butter in dem Hohllippeneisen schmilzt und sohin bey einem zu dünnen Taige ganz heraus laufen würde.

Hohllippen mit saurem Rahm.

Man nimmt hierzu eine Viertelmaas guten und nicht zu alten sauren Rahm, ein Ey, eine Handvoll gestoßene Mandeln, 1/4 Pf. gestoßenen Zucker, die Schaale von einer halben Citrone, 1 Loth Citronat und 1 Loth Pomeranzenschaalen, alles recht fein geschnitten und nach Belieben mit gestoßenen Zimmt und Gewürznelken versetzt. Alles genannte wird gut untereinander gerührt und so viel Mehl beygemischt, daß der Taig die Dicke erhält, wie der, woraus man Mehlspatzen macht. — Uebrigens werden diese Hohllippen wie die vorstehenden gebacken.

Honig. Dieses bekannte Produkt der Bienen findet auch in den Küchen, zum Versüßen der Speisen, Anwendung, ist auch, bey mehreren Gegenständen, besser als der Zucker; allein hierzu muß der Honig geläutert seyn. — Ich setze demnach zwey Läuterungsarten des Honigs hierher.

Honig einfach zu läutern.

Man thut, nach Belieben, Honig in einen messingen Kessel oder Pfanne, setzt diese über ein Kohlfeuer, rührt es beständig um und schäumet es so lange ab, als sich nur der mindeste Schaum zeigt. Wenn man ein ganzes Ey in den Honig über dem Feuer wirft und es sinkt unter, so ist die Läuterung vollendet. Ist der Honig Anfangs zu dicke, so gießt man ein wenig Wasser daran. Dieser leicht und einfach geläuterte Honig dient zu Compoten und zu Soosen, besonders sauern, dem Zucker gleich. Nachstehende Art ist feiner.

Honig, Mittel denselben ganz zu reinigen.

Man nimmt auf 6 Pfund Honig 1 3/4 Pf. Wasser, 5 Loth gepülverte reine Kreide, 10 Lth. ausgeglühte und gepülverte Kohle, das Weiße von 3 Eyern, welches mit 18 Loth Wasser abgerührt wird. Den Honig, das Wasser und die Kreide, thut man in einen kupfernen Kessel, dessen Inhalt 1/3 mehr faßt, als das Ganze beträgt, und kocht diese Dinge ein paar Minuten lang. Nun rührt man die Kohle mit einem Löffel recht gut darunter und setzt das Kochen noch ein paar Minuten fort. Alsdann nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flüßigkeit 1/4 Stunde abkühlen, worauf sie durch ein wollenes, vorher heiß ausgewaschenes Seihtuch, geseihet wird. Die durchgeseihte

Flüßigkeit giebt einen feinen, zuckergleichen Syrup, der statt geläutertem Zucker kann gebraucht werden. Die in dem Seihtuche zurücke bleibende Masse wird mit kochendem Wasser übergossen, bis alle Süßigkeit ausgezogen ist und das durchgeseihte Wasser, bey einer künftigen Reinigung des Honigs, statt des reinen Wassers, gebraucht, oder man läßt es bis zur Syrupdicke verdünsten und braucht es wie ordinären Syrup. Die Kohlen müßen vor der Anwendung gut ausgeglüht und mit Wasser ausgelaugt werden.

Hopfen, Hopfenkeime, die Sprossen der Hopfenwurzeln, ehe sie über die Erde herauswachsen; sie sind ein Gegenstand für die Küche und auch vorzüglich ein gutes, angenehmes Frühjahrgemüße, das dem Spargel gleich zugerichtet wird.

Hopfengemüße.

Die Hopfenkeime werden gehörig geputzt, nämlich das untere Harte weggebrochen oder abgeschnitten, gewaschen und im Salzwasser weich gebrühet. Das Wasser läßt man durch einen Seiher ablaufen und richtet immittelst die Sooße über den Hopfen her. Man läßt in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen und rührt, nachdem der Hopfen viel oder wenig ist, ein oder zwey Löffelvoll feines Mehl hinein, röstet dies ein wenig und rührt es mit

guter Fleischbrühe an. Nun schüttet man den Hopfen dazu und läßt ihn noch etwas mitkochen. Will man diesen Hopfen als Gemüße geben, so wird er mit Lamms- oder Kalbfleisch-Karbonaden belegt, aufgetragen; will man ihn aber über junge Tauben oder Hühner zu Tische fördern, so werden diese vorher abgesotten und der Hopfen, samt der Soose, worin er bereitet worden, über diese angerichtet.

Hopfensalat.

Man richtet den Hopfen so vor, als wenn er als Gemüße sollte behandelt werden. So wie er gebrüht und das Salzwasser durch den Seiher abgelaufen und kalt geworden ist, wird er in die Salatschüssel gethan, Essig, Oel, Pfeffer und Salz untereinander gemischt und über den Hopfen gegossen, abgeschüttet und wieder darüber gegossen, so ist der Salat fertig.

Hüfen, s. m. Hiefen.

Hühner, sowohl erwachsene, die man alte nennet, hauptsächlich aber die jungen, sind ein bedeutender Gegenstand für die Küche und die Zubereitungsarten derselben sind mancherley. Die nachstehenden Bereitungsarten verstehen sich blos von jungen Hühnern.

Hühner gebraten.

Das Vorrichten der Hühner, nämlich das gehörige Schlachten, Brühen, Putzen und Aus-

nehmen derselben, versteht sich von selbst. Gebraten werden übrigens die jungen Hühner wie die Kapaunen (m. s. diese), entweder am Spiese oder in der Pfanne, nur werden sie viel eher fertig, worauf, und auch beym Vorrichten, besonders zu sehen ist, daß man sie beym Abbrühen viel mehr in Acht nehmen muß, damit sie nicht verbrüht werden und die Haut verreißt und mit den Federn herunter geht.

Hühner gedämpft.

Man läßt Butter in einem Fußhafen oder in einer Kasserole zergehen, legt die abgetrockneten und in Mehl umgewendeten geviertelten Hühner hinein und dämpft solche auf beyden Seiten gelb. Dann gießt man gute Fleischbrühe daran, thut gereinigte, gekochte Morcheln, Muskatennuß, Salz, Citronenschale, eine mit Nelken gespickte Zwiebel und Lorbeerblätter dazu, läßt alles gelinde durchkochen und thut noch, vor dem Anrichten, klein gehackte, gewässerte und ausgegrätete Sardellen dazu, wenn zuvor die Citronenschaale, Zwiebel und Lorbeerblätter herausgenommen worden sind.

Hühner à la Daube, s. m. Daube.

Hühner in ihrer eigenen Brühe.

Wenn das Huhn zum Kochen gehörig zubereitet ist, so spickt man es mit Speck und Schinken und steckt in den Leib Petersilkraut,

ein wenig Roßmarin und eine kleine gespaltene Zwiebel. Nun legt man das Huhn in einen Fußhafen, pfeffert und salzt es, thut ein wenig Butter, ein paar Citronenscheiben, ein wenig Fleischbrühe und, wenn man will, ein Glas Wein, oder ausserdem mehr Fleischbrühe hinzu und läßt alles dies mit dem Huhn gelinde dämpfen. So wie das Huhn fertig ist, legt man es auf die Schüssel zum Auftragen und gießt die Brühe durch einen Durchschlag darüber. Zu dieser Zubereitung müßen große junge Hühner genommen werden; man kann auch das Spicken unterlassen und die Speck- und Schinkenscheiben auf den Boden des Fußhafens und die Hühner darauf legen.

Hühner gebraten mit englischer Brühe.

Die Abends zuvor geschlachteten Hühner werden am Spiese gebraten und dazu folgende Brühe gemacht: Man rührt nämlich Butter, ein wenig Mehl, Wein, Fleischbrühe, drey Eyerdotter, Muskatenblühten, Citronenschaalen, Zwiebeln und Lorbeerblätter, geschnitten, zu einer Brühe ab, gießt sie auf eine Schüssel und richtet die Hühner darauf an. — Etliche hart gekochte Eyerdotter werden gehackt, würflicht geschnittenes in Butter gelbbraun gebackenes Weißbrod und würflicht geschnittene Citronenschaale können, wechselsweise, darüber gestreut werden. Man kann auch diese Brühe in einen

Soosennapf besonders und die Hühner gebraten, trocken aufsetzen.

Hühner mit schwarzer Brühe.

Wenn die Hühner abgeschlachtet werden, so fängt man das Blut in Essig auf, theilt sie in vier Theile, die man in heißer Butter braun werden läßt. Hierauf legt man sie in einen Topf, thut geriebenes in Butter braun geröstetes Roggenbrod dazu, gießt das Blut und Wein oder auch Fleischbrühe, nebst Nelken hinein, läßt es mit einander kochen und, daß das Blut nicht gerinne, rührt man es fleißig um; dann wird es angerichtet, so wie es fertig ist.

Hühner mit Morcheln oder mit Spargel.

Man kocht die Hühner im Salzwasser fertig und stellt sie warm beyseite. Nun nimmt man gewaschene Morcheln, kocht diese mit einer guten Kraftbrühe auf, streut etwas Semmelmehl und ein wenig Gewürz daran, legt die abgesottenen Hühner darein, läßt sie damit anziehen und richtet sie an. Mit Spargel zubereitet, ist's das Nämliche, man nimmt statt Morcheln diesen.

Hühner gebacken.

Es werden hierzu keine starken und großen Hühner genommen. Man schneidet sie in Viertel, schränkt Kopf und Füße, wie gewöhnlich

beym Braten geschieht und siedet sie in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde. Nun legt man die Hühnervierteln auf einen Seiher, damit sie abtropfen und kalt werden. Zu einem ganzen Huhn oder 4 Vierteln nimmt man 2 Eyer, schlägt diese zu einem Schnee, bestreut die Hühner mit Semmelmehl, worunter ein wenig gestoßene Muskatenblühte gemischt worden ist, wälzt sie dann in dem Eyerschnee herum und bäckt sie im heißen Schmalz, wie anderes Schmalzgebäcke. Junge Tauben kann man eben so behandeln.

Hühner-Topfbraten.

Man nimmt hierzu die kleinsten jungen Hühner, und richtet sie vor wie zum Spiesbraten, reibt sie auch wohl mit Pfeffer und Salz ein. Nun legt man in einen Fußhafen eine Speckscheibe und ein Stückchen Butter, die Hühner zuerst mit der Brust darauf, wendet sie, wenn sie auf der einen Seite gelb sind, um, und sind sie auf beyden Seiten gelb, so gießt man ein wenig Fleischbrühe daran, damit sie eine kurze Soose bekommen. Gewöhnlich sind sie in einer halben Stunde fertig. Sie dienen vortrefflich als Zwischenspeise zwischen dem Gemüße und Eingemachten, oder als Voressen vor dem Rindfleische.

Hühner frikassirt.

Man zerlegt die Hühner in kleine Stücke,

zerläßt ein Stück Butter in einem Tiegel, dämpft die Stücke darinnen eine halbe Stunde lang zugedeckt und schüttelt sie zuweilen um. Zu einem Huhn gießt man ungefähr ein achtel Maas Fleischbrühe, schneidet von einer halben Citrone dünne Scheiben, thut sie nebst etwas Muskatenblühte, einigen Lorbeerblättern und einer mit Nelken besteckten Zwiebel belegen, läßt es noch eine Weile kochen, nimmt zuletzt geriebene Semmel dazu, um die Brühe dicklicht zu machen.

Hühner-Ragou.

Die Hühner werden mit kochendem Wasser und einem Stückchen Butter ans Feuer gesetzt und gekocht. Gesottene Krebse werden ausgebrochen, das Fleisch aus den Scheeren wird mit den Hühnerlebern, etwas Speck, geriebenen Weißbrod, etlichen Eyern, Salz, klar gehackter Petersilie und Citronenschaalen, wenigen Muskatenblühten untereinander gehackt, die Krebsschilde damit gefüllt und zuletzt mit den jungen Hühnern ein wenig gekocht. Die übrigen Krebsschaalen und Füße &c. stößt man klein macht etwas weniges Mehl braun, thut beydes mit einer ganzen Zwiebel und etwas ganzer Petersilie in ein Gefäß, gießt von der Hühnerbrühe darauf und läßt es durchkochen, streicht es denn durch einen engen Seiher, thut die Hühner, nebst den gefüllten Krebsschilden und Schwänzen dazu, läßt es nochmals miteinan-

der nur wenig aufkochen und richtets an. — Die alten Hühner werden blos zu Kraftbrühen, zu Sulzen und mit Reis, Gerste, Nudeln oder Sago gekocht, in der Küche verwendet.

Hutzelbrod.

Das Hutzeln- Schnitz- oder Kletzenbrod, aus gedürrten Birnschnitzen gemacht, wird folgender Gestalt bereitet. Man nimmt 1 Pfund gute dürre Birnschnitze, schneidet die Stiele davon, sticht das Kernhaus mit den Kernen heraus und siedet sie mit 1/4 Pf. dürren Zwetschgen und 1/4 Pf. dürren Aepfelnschnitzen, nicht allzuweich. Nun gießt man die Brühe ab, kernt die Zwetschgen aus und thut alles zusammen in einen großen Hafen, gießt einen Schoppen oder 1/4 Maas Wein und ein Gläschen Kirschenwasser darauf, würzts auch, nach Belieben, mit Zimmt, Gewürznelken, Pfeffer und Citronenschaalen, Anis und Fenchel und läßts über Nacht stehen. Des andern Tags läßt man die Massa bey einem Bäcker unter eine verhältnißmäßige Quantität gemischten und und aufgegangenen Brodtaig kneten, daraus einen Brodlaib formiren, aufgehen und gehörig backen.

500 : 32 =

125 : 8 = 15,6

45
50

553 : 32 = 16,0

275
210
188

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Weilhuber, Franz Anton

Teutsches Universal-Kochbuch oder Inbegriff aller Kochkunstvortheile, um gut, wohlfeil und wohlschmeckend zu kochen mit Berücksichtigung und Anwendung der französichen, englischen und italienischen Küchen-Vorschriften ; zum leichtern Gebrauch als Wörterbuch verfaßt
Bd.: 1

Pappenheim (1822)

Oecon. 1859 u-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299656-5